

પીપીચપાની



મેહરબાઈ જમશેદજી વાહડીયા.

વીવીધ વાંની

અથવા

પકવાન બનાવવાનું પુસ્તક

જેની અંદર

જાત જાતનાં પકવાનો તથા મીઠાઈ મળી

૨૧૮૦ વાંનીનો સંગ્રહ કીધો છે.



રચનાર

મરહુમ બાઈ મેહરબાઈ જમશેદજી નશરવાનજી

વાહડીયા.



આવૃત્તી ૪ થી.

(ભાગ ૧ લો).



સુખ ષ.

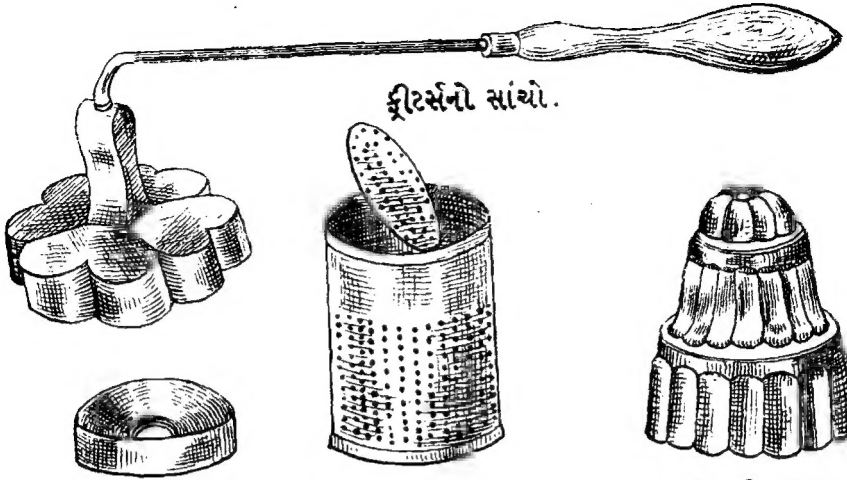
જામે જમશેદ પ્રીટીંગ વર્ક્સમાં

માણેકજી નવરોજી પ્રીટરે છાપ્યું છે, અને મેસર્સ જે. બી. મરઝબાનની

કુળે એ પ્રગટ કીધું છે, બેલાઈ હાઉસ—કોટ.

સને ૧૯૨૬ ઇસવી.

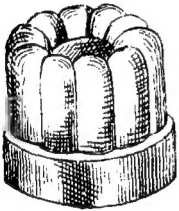
અા પુસ્તક સને ૧૮૬૭ ના ૨૫ માં એકટ પ્રમાણે રેજીસ્ટર કરાવ્યું
છે અને તેને લગતા સર્વ હકા મસર્સ જાહાંગીર
બેહરામજી મરઝયાનની કુાં એ
સ્વાધીન રાખ્યા છે.



ફીટર્સનો સાંચો.

ઢાંકણું તથા પનીરનો સાંચો.

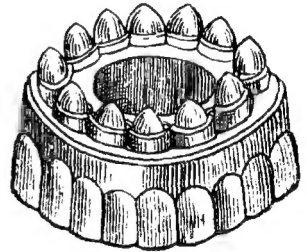
આઈસ ક્રીમનું મોલ્ડ.



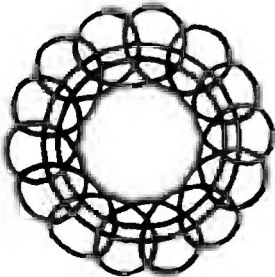
જૅલીનું મોલ્ડ.



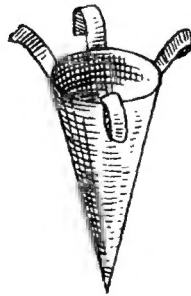
પુડીંગનું મોલ્ડ.



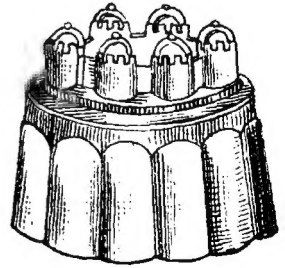
કેકનું મોલ્ડ.



જલેબી.



જૅલી બૅગ.



બ્લૅન્ડ મોંગ્ગનું મોલ્ડ.



મરહુમ બાઈ મેહરબાઈ જમશેદજી નશરવાનજી વાહાડીયા.

જન્મ—રોજ ૩ જો અરદીએઉશત, માહા ૩ જો ખોરદાદ શેહેનશાહી
સને ૧૨૩૬ યઝદેઝરદી તા ૦ ૨૪ મી નવેમ્બર સને ૧૮૬૬ ઇસ્વી.

મરણ—રોજ ૨૫ મો અરસીસંગ, માહા ૭ મો મેહર શેહેનશાહી
સને ૧૨૬૬ યઝદેઝરદી, તા ૦ ૭ મી એપ્રિલ સને ૧૮૯૭ ઇસ્વી.



મરહુમ ડૉઁકેખશૈ નશરવાનજી બાહાદુરજી એમ. ડી. (બંડન.)

જન્મ—રોજ ૧૨ મે મોહોર, માહા ૨ જો અરદીએહરત શહેનશાહી
સને ૧૨૩૦ ચઝદેઝરદી, તાં ૪ થી નવેમ્બર સને ૧૮૬૦ ઇસ્વી.

મરણ—રોજ ૫ મે અસપંદાદ, માહા ૧૨ મે અસપંદાદ શહેનશાહી
સને ૧૨૬૭ ચઝદેઝરદી, તાં ૫ મી આગસ્ટ સને ૧૮૯૮ ઇસ્વી.

અર્પણ પત્રીકા.

ખરેજ શીરેરતા અસહતના, અસો, પરોપકારી, પરદુઃખભંજન મારા માનવંત ખેરખાહ મીત્ર મરહુમ ડૉ૦ કેપ્તશ્વર નશરવાંતજી બાહાદુરજી એમ. ડી. (લંડન), જેઓએ મારાં અતી ઝહાલાં એક પુરાં ફરજંદ મરહુમ બાઇ મેહેરબાઇ જમશેદજી નશરવાંતજી વાહાડીયાની મરજાની બીમારી વેળા પારસી શીવર હોસ્પીટલમાં કશે પશુ અંતર રાખ્યા વગર સઘળાં દર્દીઓ ભિગી ખરેજ તારીફલાયક કાલજી અને અંત સાથે તનોમનથી જે અમુલ્ય સારવાર પ્રથમથી તે છેલ્લી ઘડી સુધી કીધી હતી, તેમજ તે પછી મારાં તન તેમજ મનનું દુઃખ ઓછું કરવા એજ ભલા, અમીરી ખાસીયતના, નીતીમાન, વીવેકી ગ્રહસ્થ પોતાની વારંવારની હાજરીમાં આહુ કોશેશ કરતા હતા તે સઘળાં એ નેકનામ, નામદાર, નામીયા, મહાન નરનાં સાંમટાં હેસાંનનો બદલો તો કોઇપણ રીતે કદીખી વાળી શકાયજ નહી, તેમજ એ ખરેજ લાયકીવાળા, સખી તખીખતી ખાલી થયલી જગ્યા પશુ પુરી શકાશે નહી. તેવા હાતમ સરીખાં મોટાં દીલના અને હુકમાન જેવા કામેલ હકીમતા ઘટીત સ્તુતી કરવાની મુજ સરીખી નાતવાન અબલાની જખાંનમાં ખીલકુલ તાકાત નથી, તોય તે સંપુર્ણ સદગુણી ગ્રહસ્થની હયાતીમાં આએ નજલું પુસ્તક અર્પણ કરવાની મારી ખાહેશ મેં તેમને જણાવી હતી, પણ ખરેજ કમભાગ્યે તે વખતે તેમ બની શકેલું નહી હોવાથી તે ધર્માતમાં બાહાદુર પેહેલવાંનનાં પવીત્ર રૂઠે ઘણાંજ હેસાંનના ઉભરા સાથે ખરાં અંતઃકરણ અને વફાદાર હૈદ પશુ ઘણાં ભારી અને ગમખાર જીગરે દેખોજન, તનોમન અને સરોઅશમથી આ ગ્રંથ અર્પણ કરેલું.

ખીરોજ જમશેદજી નશરવાંતજી વાહાડીયા.

સ મ જ ણ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં જે તોલ, વજન અને માપ છાપેલાં છે તે સઘળાં ઝુંબઘનાં છે, માટે દશાવરવાળાંએ આંહીની ગણતરીથીજ લેવું. જ્યાં આટો રતલને હીસાએ તેમજ તોળાને શર લેવા કરી છાપેલું હોય તે ચાલીસ રૂપીયા ભારે રતલ અને અથાવીસ રૂપા ભારનો શર ગણીને તોળાને લેવું. પણ જ્યાં અમથું શર આટો કરી લખેલું હોય તેતા સેરીયાં અથવા ટીપરીયા ભાને લેવું. ૨ ટીપરીને ૧ શર અને ચાર શરની ૧ પાયલી થાયછે અને ભરેલા બે ટીપરી આટોનું વજન આસરે એક રતલ થાયછે. એક તોળાના વાલ ૪૦, શર ૧ ના તોળા ૨૮ તથા રતલ ૧ ના તોળા ૪૦ આએ ચોપડીમાં ગણવા. પાણી તથા કોઈપણ પ્રવાહી પ્રદાર્થ, તેમજ કીમ પણ શર, પાશર યા અડધો પાશર કરી લખેલું હોય તે તોળાને નહી પણ કુધ ભરવાના પાશરાનું માપ રાખીને તે હીસાએ ભરીને લેવું. છ આંઉસ પ્રવાહીથી એક પાશર ભરાયછે અને વેલાતી કાળી ખાટલીમાં એવા ભરેલા ચાર પાશર એટલે એક શર સમાયછે અમચી અથવા અમચા ઍપૌથાકેરી માપ સરખું ગણાય, પણ સાધારણ વપરાસમાં કંઈ તેમ બધા સરખા આવતા નથી, સેજ પણ ફેર પડેછે, માટે એક અમચીમાં ૬૦ ટીપાંને હીસાએ ગણીને નાનો અમચો (દ્રૅજર્ટસ્પુન)માં એવી ત્રણ અમચી ભરીને એ હીસાએ લેવા આએ ચોપડીમાં ઘણું ખરું લખેલું છે.

ચોપડીમાં જ્યાં ઇંગ્રેજી નામો છાપેલાં છે તેની બનાવતની સમજણ આ મુજબ છે માછલીના કુક્કામાંથી બનાવેલી સફેદ સેજ પાંદરીક જેવી ચીજ જેમાં જમી જવાનો ગુણ છે તેને આઠસીનગ્રાસ કહેછે. જાતવરનાં હાડકાંના સાંધા સાથે વળગેલી જૈલી જેવી ચીકણી ચીજ નીકળેછે તેનાં પણ બંધાવાની ખાસીયત છે તેને જૈલેતીન કહેછે. સાફ કાચલા પાપડ ખારને “સોદા બાઇકાર્બ” કહેછે. દરાખના તેજબ સાથે પોટશ ખાર ભેળાને બનાવેલી મેળવણીને “કીમ ઓવ

સ મ જ ભુ.

તારતર" કહેછે. દરાખના રસમાંથી બનાવેલા તેજબને " તારતરીક ઍસીડ " કહેછે. મીઠાં લીંબુના રસમાંથી બનાવેલા તેજબને " સીત્રીક ઍસીડ " કહેછે અને નીમક જેવાં ગુણવાળી ચીજમાંથી બનાવેલા તેજબને " મ્યુરેટીક ઍસીડ " કહેછે.

સેવ, ચાખા, ઘઉં, આટો, ઘી તથા નાળાયેર સેજ પણુ ખોરૂ થયલું હવું નહી. એવો ખગખ સામાન અકસર કરી મીઠાઇ બનાવવામાં તદ્દન નકામો છે, અને તેથી બીગડી બનય છે. ધ શ્રેણ મીઠાઇમાં વેલાલી ખાંડ ચાલેછે પણ ગામડી મીઠાઇ તેમાં અકસર કરી હલવામાં તો મારીશ્યસ ખાંડ લેવી, બીજીથી વવરૂં થઇને બીગડી બનય છે. મીઠાને પહેલાં નાખરનો આટો લખેલો હોય તે સુપ કાઢત આટો લેવો. પણ ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો લખેલો હોય તે ઘરમાં ઘઉં દલાવીને લેવો. જ્યાં દુધ લખેલું હોય તેમાં સોજાં તાણું બેસતું દુધ લેવું, દુધને બદલે કેયે પાણી પણ ચાકી જશે એમ સમજીને પાણી વાપરું નહી, કાંકે પાણીથી દુધની ગળજ સરતી તથા અને ખચત તેથી માલ બીગડેછે. હમેશ તાડી ભેળ વખરની ચલાઈ લેવી.

કેયે બાટલી અથવા શરનો હીમાય લખેલો હોય, દાખલા તરીકે બે શર યા બે બા લી રહેને ઉતાવું કરી હોય તો ચુલા ઉપર ઉઠળી ચીજનો એવી રીતનો હીસાબ માણુમ પડી શકેજ નહી. માટે તેની સમજણ એમછે કે જેમાં બે બાટલી અથવા બે શર રહેને ઉતારવું કરી હોય તો જે તપેલાંમાં તે બનાવવું હોય તેમાં પહેલે બાટલી યા પાશરાથી બે બાટલી કે બે શર ભરીને ઠંડું પાણી રેડવું અને એક બાંજુની સોજ ચીપ યા ગજથી તે પાણીની ઉંડાઈ માપી જોઈ તેનો જેટલો ભાગ બીનાયે. હોય તેટલા તસુપર શુમાર રાખી અથવા પેલા ચીપ ઉપર છરીથી નીશાં કરી રાખવી. પછી પેલી પકાવેલા ચીજ તૈયાર થતા આવેને પછું પેલાંથીજ માપી જોઈ જ્યારે આપણી નીશાં બરાબર માહે રહે ત્યારે ઉતારી લેવું. એજ રીતથી તપાસતાં ખમીર ચઢેલું પણ માણુમ પડી શકશે.

દહી, લીંબુ સરકો, આમલી અથવા એવી કોઇપણ ખટાસવાળી વસ્તુ ચુલે મુકવી હોય અથવા તે નાખીને પકાવવું હોય તો વાસણ તદ્દનજ કલકભરેલું લેવું. સેજપણુ દલઇ વખરનાં અથવા બીજી

કોષપણુ ધાતુનાં વાસણમાં ચુલે મુકવું નહીં પણ તેમાં અમથું પણ રાખવું નહીં. કોષપણુ પ્રવાહી ચીજ બનાવેલી હોય તે અથવા સરખતી બાટલીઓ અથવા ફેરબાંધી છેક ઉપર સુધી ભરવી, અધુરી હોય તો બાગડી બંધાવે.

કકડતાં ધીમાં તળવા મેલતી વેળા ધીના છાંટા આંખમાં ઉડે નહીં તેની ઘણી સંભાળ રાખી કઠાઈ કે પોણામાં ધી કકડેને તેમાં ઉંચે હાથે નહીં પણ છેક નજદીક લકને હેઠેથી ધીરે રહીને માટે મુકવું, તેમજ તળાતી ચીજ મોટી હોય તેને ફેરવતી વખતે એકજ અમથ યા તવાયો વાપરવો નહીં, પણ એક હાથમાં એકેક અમથ યા તવાયે પકડી તે વડે તળવા મેલેલી ચીજનાં એક પડ પકડીને પછી હલવેથી ફેરવવું, તેથી ધીના છાંટા ઉડશે નહીં.

કેળનાં પાદડાંમાં વીરાળીને કાંઈથી બનાવવું હોય તો અમથુ કકડું પાદડું ફાટી બંધાવે માટે પહેલે સોજાં તળાં પાદડાંને ચુલા આગલ બંધેથી સંખો તાપ દેખાડવો, તેથી પાદડું તેમજ તેનો ગાંડો પોંચો વાયછે અને કાટીયા વગર તેમાં સહેલાઈથી કાંઈપણ વીટળાયછે.

જેથી મીઠાઈમાં ઇડાં વાપરવાનાં નહીં હોય તે સઘળી મીઠાઈ તેમજ મરઘી મિઠુ વગર પકાવેલી સઘળી જાતની વાંતી અન-ફલ-શાક ખાનારાંઓને ઉપયોગમાં આવી શકશે.

સાંકળીયું.



સફે.		સફે.	
અ.		અમાર કાંદાનું ૨ જી... ૧૦	
અકુરી ઇડાંની ...	૧	” ગાજરનું ... ૧૧	
” કેબેજ, કોલી- ૧૨		” ગોળપેરીનું ... ૧૨	
ફલાવર અથવા		” ” ૨ જી... ૧૩	
નોલ કોલની.	૨	” ” ૨ જી... ૧૩	
” ગોસ્ત ઇડાંની.	૨	” ” ૪ થું... ૧૪	
” દાળની (કોહેળી		” ” ૫ મું... ૧૫	
દાળ) ...	૩	” ” ૬ થું... ૧૬	
” પટેટાની ...	૩	” ” ૭ મું... ૧૬	
” બાફેલાં ઇડાંની.	૪	” ” ૮ મું... ૧૭	
” લીલાં લસણની.	૪	” ” ૯ મું... ૧૮	
” વેંગણાની ...	૫	” ઘરભનું ... ૧૮	
અમાર આદા મુળાનું.	૫	” ” ૨ જી... ૧૯	
” ઇડાંનું ...	૫	” અવઅવનું ... ૨૦	
” ઉનાકનું ...	૬	” ” મેવાનું. ૨૧	
” અંબારાનું ...	૬	” ” સ્નાદીષ્ટ	
” કેબેજનું ...	૭	” રંગીન ... ૨૨	
” ” મીઠું ...	૭	” તથા ચટણી	
” કેરીના મુરખા ૧૧.	૮	ભરીને સોજી	
” કોલીફલાવરનું ...	૯	રાખવાની રત. ૨૩	
” ” ૨ જી.	૯	” ટામેટાંનું ... ૨૪	
” કાંદાનું... ...	૧૦	” દરખનું ... ૨૪	
		” પચરસીયાં ... ૨૫	

	સં.કે.		સં.કે.
અચાર પચરસીયાં ર જાં.	૨૫	અચાર રાઇનું ૭ ઝું...	૪૪
„ „ ૩ જાં.	૨૬	„ રેસાનું... ..	૪૪
„ „ સુકળ્યા		„ રેનેલનું ...	૪૫
„ બગરનાં ...	૨૮	„ લીંબુનાં ...	૪૬
„ પપાંઉનું ...	૨૯	„ „ ૨ જાં... ..	૪૬
„ પાકી કેરીનું...	૩૦	„ „ ૩ જાં... ..	૪૭
„ પાણીનાં ...	૩૦	„ „ ૪ થાં ...	૪૮
„ „ બાફેલાં...	૩૧	„ „ ૫ માં ...	૪૮
„ પીચનું ...	૩૨	„ લીંબુનાં નીમકમાં	
„ કુટની છાલનું...	૩૨	„ આપાં ભરેલાં.	૪૯
„ બફેણાંનું ...	૩૩	„ લીલાં મરીનું...	૪૯
„ „ ૨ જીં...	૩૩	„ વેંગણાનું ...	૪૯
„ „ કાચી		„ શીરા કેરીનું ...	૫૦
„ કેરીનું ...	૩૪	„ સુકી તરકારીનું..	૫૧
„ બીટરનું ...	૩૫	„ સંત્રા તથા	
„ બીંગાનું ...	૩૫	„ માસંબીની છાલના	
„ માછલી તાજીનાં.	૩૬	„ મુરખાનાં ...	૫૨
„ „ સુકીનાં...	૩૬	„ સુધા મેવાનું ...	૫૩
„ માલુંગાનું ...	૩૭	અનીસાનું પાણી નાના	
„ મેથીયાં ...	૩૮	„ બાળક માટે... ..	૫૫
„ „ ૨ જાં... ..	૩૮	અમૃતપાક	૫૫
„ „ ૩ જાં.	૩૯	અરદની દાળ	૫૫
„ મોગલ... ..	૩૯	„ „ ૨ જીં ...	૫૭
„ રાઇનું	૪૧	અરદીયું... ..	૫૮
„ „ ૨ જીં... ..	૪૧	„ ૨ જીં... ..	૫૯
„ „ ૩ જીં... ..	૪૨	„ ૩ જીં... ..	૬૦
„ „ ૪ થું... ..	૪૨	અલેટી પલેટી... ..	૬૧
„ „ ૫ ઝું... ..	૪૩		
„ „ ૬ થું... ..	૪૩	આ.	
		આદરીશ ઇસ્કુ ...	૬૨
		„ „ ૨ જીં..	૬૨

સફે.	સફે.
આધરીશ ઇસ્ટુ ૩ જી... ૬૩	આધસકીમ બડસ ઇસ્ટ ૭૫
,, ,, તરકારીનું. ૬૩	પાઉડરનું ... ૭૫
આધસ ઇસ્ટ... ૬૪	,, ખીસ્કીટ ... ૭૬
,, કૌશી રીચ ... ૬૪	,, મેકેરન ... ૭૬
,, ,, સાધારણ... ૬૫	,, મેરેસશીનો ... ૭૭
,, ,, ઇસ્ટ... ૬૫	,, રાજબેરી ... ૭૭
,, પ્લમ પુડીંગ... ૬૬	,, રાજબેરી ૨ જી... ૭૭
,, પુડીંગ... ૬૬	,, ,, સોડાનું. ૭૮
આધસકીમ ... ૬૭	,, રીચ ... ૭૮
,, ૨ જી... ૬૭	,, બીચનું ... ૭૯
,, અખરોટનું ... ૬૮	,, વેનીલા ... ૭૯
,, અનેનાસનું... ૬૮	,, ,, ૨ જી. ૮૦
,, ,, ૨ જી. ૬૮	,, સ્ટ્રોબેરી ... ૮૦
,, અંડુસનું ... ૬૯	,, ,, ૨ જી... ૮૦
,, આમંદ ... ૬૯	,, સાધારણ ... ૮૧
,, કેરીનું... ૬૯	આધસીંગ કૌશીની ... ૮૧
,, કૌશી ... ૭૦	,, ખાંડની ... ૮૧
,, ,, ૨ જી... ૭૦	,, ચૌકોલેટ ... ૮૩
,, અમપીનનું... ૭૦	,, પસ્તાની ... ૮૩
,, ચાનું ... ૭૧	,, બદામની ... ૮૩
,, ચૌકોલેટ ... ૭૧	આઉદ ... ૮૪
,, ,, ૨ જી... ૭૧	,, ૨ જી ... ૮૬
,, જામનું ... ૭૨	,, કોર્નફ્લોઅરનું... ૮૭
,, તજનું... ૭૨	,, શીરંગીનું ... ૮૭
,, તડખુજનું ... ૭૨	,, સાધારણ ... ૮૮
,, પસ્તાનું ... ૭૨	આથેલી ઘરલ ... ૮૯
,, પીચ ... ૭૩	આદાની સુંઠ ... ૮૯
,, બદામનું ... ૭૪	આપડી કાંમ રાઉ (પાર-
,, બનાવવાની રીત ૭૪	દુગીસ પકવાન)... ૬૧

	સફે.		સફે.
આમટી (હિંદુની વાની).	૯૨	છડાં ગ્રીનપીજપર ...	૧૦૬
આમંદ કેક ...	૯૩	” ગોસ્ત અથવા	
” ” ૨ જી. ...	૯૪	મરઘીના રૈસાપર.	૧૦૬
” ” ૩ જી. ...	૯૪	” ચણાની દાળપર.	૧૦૬
” ચીજ કેક ...	૯૫	” ચોધારીપર ...	૧૦૬
આમંદ ડાયમંડ ...	૯૫	” ચાળીની સીંગપર.	૧૦૭
આમંદ ટ્રોપ્સ ...	૯૬	” ચારવેલાં ...	૧૦૭
” પુડીંગ ...	૯૬	” છોલાપર... ..	૧૦૭
” ” ૨ જી. ...	૯૭	” ટામોટાંપર ...	૧૦૮
” ” ૩ જી. ...	૯૮	” ટીટોરીપર ...	૧૦૮
” ” ૪ જી. ...	૯૮	” તરકારીપર બનાવ-	
” ” ૫ જી. ...	૯૯	વાની રીત ...	૧૦૯
” મીદક ...	૧૦૦	” તુડીયાંપર ...	૧૦૯
” રોકસ ...	૧૦૦	” ડબલખીનપર ...	૧૧૦
” સ્પંજ કેક ...	૧૦૦	” નાળાયેરનાં ખમણ	
આલબ્લેસ ...	૧૦૧	પર	૧૧૦
ઇ,		છડાંનું તેલ... ..	૧૧૧
છટેશ્યન પીરમીડ ...	૧૦૨	છડાંને કફ કેમ ચલાવવો.	૧૧૧
છડાં આખી દાળનાં.	૧૦૨	છડાંનો પોળો લુજોલો...	૧૧૨
” કારેલાંપર ...	૧૦૩	” ” મસાલાનો.	૧૧૨
” કુટાપર	૧૦૩	” ” ” ૨ જો.	૧૧૩
” કોથમીરપર ...	૧૦૩	” ” લોઢીપરનો.	૧૧૩
” કોળમીપર ...	૧૦૪	” ” સાહો ...	૧૧૪
” કોલીફ્લેવર, ક્રેમેજ		” ” ” ૨ જો.	૧૧૫
અથવા નોલકોલપર	૧૦૪	છડાં પપેટાપર ...	૧૧૬
” કંટોલાપર ...	૧૦૫	” પનહોરાંપર ...	૧૧૭
” કાંદાપર	૧૦૫	” પપાઉંપર ...	૧૧૭
” ખીમાંપર ...	૧૦૫	” પાક	૧૧૮
” ગલકાપર ...	૧૦૬	” ” સરસ ...	૧૧૯
		” પાપડીપર ...	૧૨૦

	સંદે.	અં.	સંદે.
છડાં પોન્ડ	૧૨૦		
„ પાઉપર	૧૨૧		
„ ફેંચબીન્સપર	૧૨૧	અંગ મીક્ષર ...	૧૩૭
„ બાફેલાં	૧૨૨	„ સ્નો	૧૩૮
„ ખુમલાપર	૧૨૨	અપલ ફલુમરી ...	૧૩૮
„ ભાજપર	૧૨૩	„ મોલ્ડ... ..	૧૩૯
„ બીંડાંપર	૧૨૩	„ સ્નો	૧૩૯
„ છુત્તેલાં	૧૨૩	„ પોટર... ..	૧૮૦
„ „ ૨ જાં	૧૨૪	અમ્પ્રેસ સ્વીટમીસ ...	૧૪૦
„ બેજાંપર	૧૨૫	અમ્પ્રાડામ્ (પોટુગીસ	
„ મલાઇપર	૧૨૫	વાની)	૧૪૦
„ મસાલાના પપેટાપર. ...	૧૨૫	એળચીદાણા	૧૪૨
„ મેથીપર	૧૨૬	અલ્ફા રોક	૧૪૩
„ મોટા થાળામાં એકલાં		અર્સન્સ આફુનું ...	૧૪૩
અનાવવાની રીત. ...	૧૨૬	„ એળચીનું	૧૪૩
„ લીલાં લસણનાં		„ કડવી બદામનું. ...	૧૪૪
ચારવેલાં	૧૨૮	„ કાગમરીનું	૧૪૪
„ „ લસણપર... ..	૧૨૮	„ ગોલાબનું	૧૪૪
„ લેવટી અથવા		„ ચીની કબાલાનું. ...	૧૪૪
અંબારપર	૧૨૯	„ જાવફળનું	૧૪૫
„ વેંગણાપર	૧૨૯	„ તજનું	૧૪૫
„ વેલાતી... ..	૧૩૦	„ પેપરગીન્ટનું	૧૪૫
„ સેકતાનાં ફુલપર. ...	૧૩૧	„ બદામનું	૧૪૫
„ સેકતાની સીંગપર. ...	૧૩૧	„ મરચાંનું	૧૪૫
„ હાફ આઇડ... ..	૧૩૧	„ લીંચુતી છાલનું. ...	૧૪૬
„ તળેલું લગતનું... ..	૧૩૨	„ લીંચુનું	૧૪૬
„ છુત્તેલું... ..	૧૩૩	„ વેનીલા... ..	૧૪૬
		„ „ ૨ યું... ..	૧૪૬
ઉ.			
ઉંબરીયું ગોસ્ત અથવા			
મરચીનું	૧૩૩		
„ બાફેલું	૧૩૬		
„ માછલીનું... ..	૧૩૭		

ઓ.		સફે.	કટલેસ કવીન		સફે.
ઓપન જલ્લી	...	૧૪૭	"	કસ્ટરના	૧૬૦
ઓમલેટ ઇડાંનો	...	૧૪૮	"	કોલ્ડ ગોસ્તના...	૧૬૧
" કાળા છુકાનો	...	૧૪૮	"	કોળમીના	૧૬૨
" કીમનો	...	૧૪૯	"	ખીમાના	૧૬૩
" કોર્નફ્લોઅરનો.	...	૧૪૯	"	ગ્રેવીના તથા ટામે-	
" કોલીફ્લાવરનો.	...	૧૪૯		ટાંની ગ્રેવીના.	૧૬૪
" ખીમાનો	...	૧૫૦	"	ગાજરના	૧૬૫
" " ૨ જો.	...	૧૫૦	"	ગોસ્ત અથવા	
" જમનો	...	૧૫૦		મરધીનાં...	૧૬૫
" ટામેટાનો	...	૧૫૧	"	" " ફરમાસુ.	૧૬૭
" પનીરનો	...	૧૫૨	"	જીભના	૧૬૯
" પાંઉનો	...	૧૫૨	"	તાજી છુમલાના.	૧૭૦
" ફ્રેચ	...	૧૫૨	"	તાજી માછલીના.	૧૭૦
" ફ્રેચબીન્સનો...	...	૧૫૩	"	" " ૨ જો...	૧૭૧
" માછલીનો	...	૧૫૩	"	પટેટાના	૧૭૧
" મીઠો	...	૧૫૩	"	પાકાં પપાઉની	
ઓરંજ કેક...	...	૧૫૪		ગ્રેવીના	૧૭૨
" ચીજ કેક	...	૧૫૪	"	પીલાંના	૧૭૨
" ફ્લાવર વાટર...	...	૧૫૫	"	ફ્રેચબીન્સના...	૧૭૩
" માર્મેલેડ પુડીંગ.	...	૧૫૫	"	બિન્નાં	૧૭૩
આંખાકલીયો	...	૧૫૫	"	" મસાલાના.	૧૭૩
ક.			"	" " ૨ જો.	૧૭૪
કચુબર કાંદાની	...	૧૫૭	"	મદ્રાસી	૧૭૪
" કોપરાંનાં કુધની.	...	૧૫૭	"	મુડીના	૧૭૫
કટલેસ ઇડાંના	...	૧૫૮	"	મેવાના	૧૭૬
" ઇન્ડુના...	...	૧૫૮	"	રંધિલાં ગોસ્ત	
" કલેજના	...	૧૫૯		અથવા મરધીના.	૧૭૭
			"	વંગણાં ખીમાના	૧૭૭

	સરે.		સરે.
કટલેસ સુકા યુમલાના.	૧૭૮	કરી ઇડાંની ૩ જી ...	૧૯૪
„ સવાય ...	૧૭૯	„ „ ૪ થી ...	૧૯૪
કઢી કોકમની ...	૧૭૯	„ કટલેસ અથવા	
„ છાસની ...	૧૮૦	કવાખ પી ...	૧૯૧
„ તાડીની ...	૧૮૦	„ કરમલાંની ...	૧૯૫
„ દહીની... ...	૧૮૧	„ કવાખની ...	૧૯૬
„ „ ૨ જી ...	૧૮૨	„ કાચી કેરીની... ..	૧૯૬
„ રોજલની ...	૧૮૨	„ કાણુની	૧૯૭
કનઝી કપટાન ...	૧૮૩	„ કીમ	૧૯૮
„ „ ૨ જી ...	૧૮૪	„ કુરમા	૧૯૯
કન્ડન્ડ સ્વીસ મીલક...	૧૮૪	„ ખીમાની... ..	૧૯૮
કપ કેક	૧૮૬	„ ગોવા	૨૦૦
કરકરીયાં	૧૮૬	„ ગેસ્તની... ..	૨૦૨
„ કેળાંનાં	૧૮૭	„ ચોલાઈની લાજીની.	૨૦૨
„ „ ૨ જી... ..	૧૮૭	„ તરકારીની ...	૨૦૩
„ કોર્નફ્લોઅરનાં..	૧૮૭	„ ટોમેટો	૨૦૩
„ પટેટાનાં	૧૮૮	„ ફાઉલ	૨૦૪
„ ચકરકંદનાં	૧૮૮	„ દહી તથા ચણાના	
કરંટ કેક	૧૮૯	આટાની... ..	૨૦૫
„ ટાઈ	૧૯૦	„ પાઉડર	૨૦૫
„ દમખીગસ ...	૧૯૦	„ „ ૨ જો ...	૨૦૬
„ પુડીંગ	૧૯૧	„ „ ૩ જો ...	૨૦૬
„ ક્રીટર્સ	૧૯૧	„ પાઉડરની કરી...	૨૦૬
„ વોટર આઈસ...	૧૯૧	„ પીલાંની	૨૦૮
„ સોસ... ..	૧૯૨	„ પેસ્ટ	૨૦૮
કસ્ટ પીસ્કીટનો ...	૧૯૨	„ ફાલસાંની ...	૨૧૦
„ માખણનો ...	૧૯૨	„ બદામની... ..	૨૧૧
કરી ઇડાંની... ..	૧૯૩	„ બેકુન (કોલંબોની).	૨૧૨
„ „ ૨ જી ...	૧૯૩	„ ભેજાંની	૨૧૩

	સફે.		સફે.
કેરી મદ્રાસી	૨૧૩	કલ્લેટમાં પકાવેલાં કબુતર.	૨૩૧
„ „ ૨ જી	૨૧૪	કવાબ ઇડાંના	૨૩૧
„ „ ૩ જી	૨૧૬	„ કચીના	૨૩૧
„ મરઘી અથવા		„ કોળમીના	૨૩૨
ગોસ્તની... ..	૨૧૬	„ ખતાઇ	૨૩૨
„ મરઘી; ગોસ્ત		„ ખીમાના	૨૩૩
અથવા માછલીની.	૨૧૭	„ ગોસ્તના તળેલાં.	૨૩૩
„ મરઘીની	૨૧૮	„ „ ભુજેલાં.	૨૩૫
„ „ ૨ જી	૨૧૯	„ દમોરી	૨૩૫
„ કુદમાં પકાવેલી.	૨૨૦	„ નાળીયેરના	૨૩૫
„ માછલીની	૨૨૧	„ પાપડીમાં	૨૩૬
„ „ ૨ જી	૨૨૨	„ પુકસંદ... ..	૨૩૬
„ મુસાવાદી... ..	૨૨૨	„ ભીંડાના ટામો-	
મેલેયા	૨૨૩	ટાંતી થેવીના...	૨૩૭
„ લેન્ડતદાર	૨૨૪	„ ભિજાંના	૨૩૮
„ વાઇન	૨૨૪	„ મરઘીના	૨૩૮
„ સરકામાં ગોસ્તની.	૨૨૫	„ માછલીના	૨૩૮
„ „ માછલીની.	૨૨૫	„ „ રજા... ..	૨૩૯
„ સાંધની	૨૨૬	„ રોસ્ત ગોસ્ત સાથે	
„ હાડુસ	૨૨૬	ઇડાંના.. ...	૨૪૦
કોફેસ	૨૨૭	કચીન કસ્ટર	૨૪૧
„ ચોખાનાં	૨૨૭	„ દ્રોષ	૨૪૧
કલ્ડ શુગર	૨૨૮	કસ્ટર	૨૪૨
કલેજ આરી	૨૨૮	„ ૨ જી	૨૪૨
„ તળેલી	૨૨૯	„ ૩ જી	૨૪૩
„ „ ૨ જી... ..	૨૨૯	„ આરારટનું	૨૪૩
„ ભુજેલી... ..	૨૩૦	„ અપ્રીકોટ ભમનું.	૨૪૪
„ મસાલાની	૨૩૦	„ કીમનું	૨૪૪
કલ્લેટ પંચ	૨૩૦	„ કોરીનું	૨૪૪

	સફે.		સફે.
કસ્ટર કોરીનું ૨ જી... ૨૪૫		કાવો સુંદ મરીનો ... ૨૫૯	
„ કોર્નફ્લોઅરનું ... ૨૪૫		કીમ ૨૫૯	
„ ગુસબેરી... ... ૨૪૫		„ ૨ જી ૨૬૦	
„ ગોલાખી... ... ૨૪૬		„ અનેનાસની ... ૨૬૦	
„ ચોકોલેટનું ... ૨૪૬		„ આમંદ ૨૬૦	
„ ચોખ્ખાના આટાનું ૨૪૭		„ આસરૂતી ... ૨૬૧	
„ તાપીયોકાનું ... ૨૪૭		„ આલબર્ટ... ... ૨૬૧	
„ નાળાયેરનું ... ૨૪૮		„ ઇટલિયન ૨૬૨	
„ બદામનું ... ૨૪૮		„ „ ૨ જી... ૨૬૨	
„ „ ૨ જી... ૨૪૮		„ „ ૩ જી .. ૨૬૩	
„ બાફેલું... ... ૨૪૯		„ ઓવ તારતર કેક. ૨૬૩	
„ બીસ્કીટનું ... ૨૪૯		„ „ „ ડ્રીક. ૨૬૩	
„ બુનેલું ૨૫૦		„ કલેન્સ ૨૬૪	
„ રાજબેરી... ... ૨૫૦		„ કેલીડોન્યા ... ૨૬૪	
„ લીજુનું ૨૫૦		„ કોરી ૨૬૪	
„ „ ૨ જી ... ૨૫૧		„ ગુસબેરી... ... ૨૬૪	
„ „ ૩ જી ... ૨૫૧		„ ચોકોલેટ ... ૨૬૫	
„ સપરચનનું ... ૨૫૨		„ „ ૨ જી ... ૨૬૫	
„ સફેદ ૨૫૨		„ ચોખ્ખાના આટાની ૨૬૬	
કારેલાં આટાં મીઠાં... ૨૫૨		„ ચોપ ૨૬૬	
„ ખીમોતથા ચણાની		„ ટાટ લેસ ... ૨૬૭	
દાળ સાથે રંધેલાં. ૨૫૪		„ નાળાયેરની ... ૨૬૮	
„ ખીમો ભરીને		„ નોઇયો ૨૬૮	
તળેલાં ... ૨૫૫		„ પસ્તાની ... ૨૬૮	
„ ખીમો ભરીને રંધેલાં ૨૫૬		„ પીચ ૨૬૯	
„ મસાલો ભરીને		„ ફલેમીય ૨૬૯	
તળેલાં. ... ૨૫૮		„ બદામની... ... ૨૭૦	
„ મીઠાં ૨૫૮		„ બનાવવાની રીત. ૨૭૦	
કાજુનું કસ્ટુ ... ૨૫૮		„ બારબેરી ૨૭૨	

	સફે.		સફે.
કીમ બોલીમન ...	૨૭૨	કેક ઍપલ ...	૨૮૬
,, ચીલાંનીય ...	૨૭૨	,, ઝાટમીલ ...	૨૮૬
,, રાજઍરી... ..	૨૭૩	,, ઝારલ્યન્સ ...	૨૮૭
,, રોયલ	૨૭૩	,, કવીન	૨૮૭
,, લીંબુની	૨૭૩	,, ,, ૨ જાં ...	૨૮૮
,, વેલ્વેટ	૨૭૪	,, કાનપોર	૨૮૮
,, ,, ૨ જી ...	૨૭૪	,, કીમ	૨૮૮
,, શેરી	૨૭૫	,, કીસમસ	૨૮૯
,, સ્ટ્રોઍરી	૨૭૫	,, ,, ૨ જીં ...	૨૯૦
,, ,, ૨ જી ...	૨૭૬	,, ,, ૩ જીં ...	૨૯૦
,, સ્પંજકેકની ...	૨૭૬	,, ,, હનીક્રામ્પ ...	૨૯૧
,, સપરમનની જલીની.	૨૭૭	,, કૌશી	૨૯૨
ક્યુરેસો	૨૭૭	,, કૌર્નફલોઅર ...	૨૯૩
કીસમસ દીય... ..	૨૭૮	,, કૌરપોરેથન ...	૨૯૩
કીસીસ	૨૭૮	,, ખાંડનાં	૨૯૩
કુમાસ	૨૭૮	,, ગુડક્રાઇડે ...	૨૯૪
,, ૨ જીં ...	૨૭૯	,, ગોસ્તનું	૨૯૪
કુરદર્ધ	૨૮૦	,, ચેન્ડીલી	૨૯૫
કુલ કપ... ..	૨૮૧	,, ચેરી	૨૯૫
,, ,, ૨ જીં ...	૨૮૧	,, ચૌકોલેટ	૨૯૬
કુલ્શરી	૨૮૧	,, ચોખાનાં આટાનાં.	૨૯૬
કૃલાર્સ	૨૮૨	,, છાસનું	૨૯૬
કુસંદી કેરીની ...	૨૮૨	,, જળાનાં	૨૯૭
,, બરમાહ... ..	૨૮૩	,, તજનું	૨૯૭
કેક અખરોટનું ...	૨૮૩	,, તીખ્તી	૨૯૮
,, આરાફટનાં... ..	૨૮૪	,, તેનજોક	૨૯૮
,, ઇટેલ્યન	૨૮૪	,, તેનીસ	૨૯૯
,, ઇલેકથન... ..	૨૮૫	,, ફોર્ટ	૨૯૯
,, ઇસ્ટર	૨૮૫	,, ફ્રોપ્સ	૩૦૦
,, ,, ૨ જીં ...	૨૮૫		

	સંદે.		સંદે.
કેક નાગપોર	૩૦૦	કેરીની પોળા (પરભુ	
„ નાળીયેરનાં	૩૦૧	લોકની)	૩૧૫
„ „ ૨ જાં... ..	૩૦૧	કેરેવ ટ્રોપ્સ	૩૧૬
„ નેપોલ્યન	૩૦૨	„ ઝંડી	૩૧૭
„ પટેટા અથવા		કેહેલ મુલ (કોલમોની	
શકરકંદનું	૩૦૨	વાંની)	૩૧૭
„ પટેટાનું	૩૦૩	કોષ પશુ ચીજને મુલા	
„ કુટનું	૩૦૩	ઉપર ઘુઠવાની રીત.	૩૧૮
„ ફેનસી	૩૦૪	કોષ પશુ પ્રવાહી ચીજ	
„ બનાવવાની રીત.	૩૦૪	ગાળવાની રીત	૩૧૯
„ બનેજ	૩૦૬	કોકો	૩૧૯
„ બાકરખાની	૩૦૬	„ નીપ્સ	૩૨૦
„ બેનબરી	૩૦૭	કોપરાંપાક	૩૨૦
„ રેતેક્યા	૩૦૭	„ કેસર્યા	૩૨૨
„ „ ૨ જાં	૩૦૮	„ બતાસા જેવા.	૩૨૨
„ વેડીંગ	૩૦૮	„ માવાનો	૩૨૩
„ વેનીફ્યન	૩૧૦	„ રાજબેરીનો	૩૨૪
„ વેબસ્ટર	૩૧૦	„ સરસ	૩૨૫
„ સ્નો	૩૧૧	„ સુકાં કોપરાંનો.	૩૨૫
„ સરસ	૩૧૧	કોશી	૩૨૭
„ સાથુ ચોખાનું	૩૧૨	„ ૨ જી	૩૨૭
„ હી કુસ્તાની	૩૧૨	„ ૩ જી	૩૨૭
„ „ ૨ જી.	૩૧૨	કોરદયલ	૩૨૭
કોપર સાંસ સાથે બાફેલું		કોલ્ડ ગોસ્ટ અથવા	
ગોસ્ટ.	૩૧૩	મરધી	૩૨૮
કુબેજ અથવા કોલી-		કોલીફલાવર	૩૨૮
ફલાવર	૩૧૩	કોહોળું રાટું ખાટું મીઠું.	૩૨૯
કેરબહ	૩૧૪	કોહોળાંના ગરની પાપડી.	૩૨૯
„ ૨ જી	૩૧૫	કોહોળાંપાક	૩૩૦
		„ પાપડી	૩૩૧

	સફે.		ખ.	સફે.
કાંજી અલસીની ...	૩૩૧			
કંટોલાં મીઠાં	૩૩૨			
કાંજી આરાફટની ...	૩૩૩	ખજુર	૩૪૭	
„ આધસીનગલાસની	૩૩૪	„ તળેલા	૩૪૭	
„ કોર્નફલોઆરની ...	૩૩૪	ખમણ નાળીયેરનું		
„ કોર્નફલોસ સોલ્યુ-		ફરમાસુ	૩૪૭	
અલ કુડની ...	૩૩૫	„ નાળીયેરનું સાધારણ	૩૪૮	
„ ઘઉંનાં કુધની...	૩૩૫	„ સુકાં કોપરાંનું...	૩૪૯	
„ છરેલા ચોખ્ખાની.	૩૩૬	ખમીર	૩૪૯	
„ „ ઘઉંની...	૩૩૬	„ ઇંડીયત	૩૪૯	
„ તાપીચોકાની ...	૩૩૬	„ ગાંમઠી... ..	૩૫૦	
„ ધાંતવરધની ...	૩૩૭	„ પટેરાનું	૩૫૦	
„ પટેરાની	૩૩૭	„ વટાણાની દાળનું.	૩૫૦	
„ પાઉંની...	૩૩૮	„ હોપસનું	૩૫૧	
„ કીમ એટલે પાઉંના		„ „ ૨ જી... ..	૩૫૧	
કમ્પસની ...	૩૩૮	„ „ ૩ જી... ..	૩૫૨	
„ બાર્લીના આટાની.	૩૩૯	ખરીયા આરા	૩૫૨	
„ બાર્લીની ...	૩૪૦	„ મસાલાના	૩૫૨	
„ ખીસ્કીટની ...	૩૪૦	„ મુડી	૩૫૪	
„ બેન્જર્સ કુડની...	૩૪૧	„ „ સમારવાની		
„ બોકંદાની ...	૩૪૧	રીત	૩૫૫	
„ બુજેલા ચોખ્ખાની.	૩૪૨	ખાળં	૩૫૭	
„ મેલીન્સ કુડની...	૩૪૨	„ ખીમાનાં	૩૫૭	
„ રેલોંગની... ..	૩૪૩	„ મલાઇનાં હોરા-		
„ લીલાં ગોખરની.	૩૪૩	જનાં..	૩૫૭	
„ સાગુ ચોખ્ખાની ...	૩૪૪	„ રવાનાં	૩૬૦	
„ સાલમની ...	૩૪૫	ખીચડી ઘૂંટાં પનીરની.	૩૬૦	
„ સુકાં ગોખરની...	૩૪૫	„ કેસર્યા	૩૬૧	
„ „ સીંગોડાની...	૩૪૬	„ કોલમી સાથે		
કાંદાનો વધાર ...	૩૪૬	પકાવેલી	૩૬૨	

સફે.	સફે.
ખીચડી ગોસ્ત અથવા	ખીચો તરકારીનો પેંડીસ
મરઘીની ... ૩૬૩	તથા સમોસા માટે. ૩૮૦
„ છજતની દાળની ૩૬૪	ખીચો બાફેલો... ૩૮૨
„ તરકારીની સ્વા- ૩૬૫	„ ભરેલા કાંદા ... ૩૮૨
દીબ્દ... ૩૬૫	„ „ ટામોટાં... ૩૮૩
„ તળે ઉપરનો ... ૩૬૬	„ „ પટેટા ... ૩૮૩
„ „ ૨ જી. ૩૬૭	„ „ વેંગણાં... ૩૮૪
„ દરીયા કીનારાની ૩૬૮	„ „ „ ૨ જી. ૩૮૬
રેતીમાં રંધેલી. ૩૬૮	„ સફેદ જુકાનો... ૩૮૭
„ દાળ વગરની ૩૬૯	ખીર ચોખ્ખાના આટાની. ૩૮૭
(મુગી ખીચડી). ૩૬૯	„ ચોખ્ખાની ... ૩૮૭
„ પાટીએ એક ૩૬૯	„ રવાની ... ૩૮૮
તપેલીમાં ... ૩૬૯	„ સાચુ ચોખ્ખાની .. ૩૮૮
„ બાફેલી ... ૩૭૦	„ સેવની ... ૩૮૮
„ „ ૨ જી. ૩૭૦	ખુરમો ... ૩૮૯
„ મસાલાની .. ૩૭૧	ખાંડની મીઠાઈ... ૩૮૯
„ „ ૨ જી. ૩૭૨	ખાંડવધ ... ૩૯૦
„ મસુરની અથવા ૩૭૨	„ ૨ જી ... ૩૯૦
મગની દાળની. ૩૭૨	„ ધાનવરધની... ૩૯૧
„ રંચુતનો હલવો ૩૭૩	„ સેરડીના રસની. ૩૯૧
„ ચોખ્ખાની ... ૩૭૩	ખાંસી તથા હાંફતનું
„ વધારેલી ... ૩૭૩	કંઠા રા યુવરનાં
„ „ ૨ જી... ૩૭૪	ફળનું સીરપ ... ૩૯૨
„ સદોવેલી ... ૩૭૫	ખાંસી તથા હાંફતનું
ખીચો કાળા જુકાનો... ૩૭૬	શરબટ ... ૩૯૫
„ કોલમીનો ... ૩૭૬	ગી.
„ ગોસ્ત અથવા ૩૭૭	ગ્રેવી ... ૩૯૫
મરઘીનો ... ૩૭૭	„ ટામોટાંની ... ૩૯૬
ખીચો ગોસ્તનો પેંડીસ, ૩૮૦	ગાજરપાક ... ૩૯૬
પેનકેક તથા સમોસા	
માટે ... ૩૮૦	

	સં.કે.		સં.કે.
ગુંદર	૩૯૭	ગોસ્ત અથવા મરધી	
„ ૨ જો	૩૯૮	આંબાકલીયામાં ...	૪૧૨
„ ૩ જો	૩૯૮	ગોસ્ત અથવા મરધી	
„ ૪ જો	૩૯૯	કડવાખીનમાં ...	૪૧૩
„ ૫ જો	૪૦૦	ગોસ્ત અથવા મરધી	
ગુંદરપાક ભર્યનો ...	૪૦૦	કાકડીમાં	૪૧૪
„ હોરાજીનો ...	૪૦૧	ગોસ્ત અથવા મરધી	
„ ફાકવાનો ...	૪૦૧	કાચી કેરીમાં... ..	૪૧૫
ગુંદર ભર્યનો... ..	૪૦૨	ગોસ્ત અથવા મરધી	
ગુલકંદ	૪૦૩	કારેલાંમાં	૪૧૫
ગુસબરી દાઢફલ ...	૪૦૩	ગોસ્ત અથવા મરધી	
„ ફુલ... ..	૪૦૪	કુંએજમાં	૪૧૬
„ વોટર... ..	૪૦૫	ગોસ્ત અથવા મરધી	
ગોળપાપડી	૪૦૫	કેળામાં	૪૧૮
„ ૨ જો	૪૦૬	ગોસ્ત અથવા મરધી	
„ માવા, પેંડા		કોલીફલાવરમાં ...	૪૧૮
અથવા બરશીની	૪૦૭	ગોસ્ત અથવા મરધી	
„ માવા, વેનીલાની.	૪૦૭	કંટોલાંમાં	૪૧૯
„ સેવની... ..	૪૦૮	ગોસ્ત અથવા મરધી	
ગોલાબઝરી	૪૦૯	કાંદા પટેલામાં ...	૪૧૯
„ જાંબુર... ..	૪૧૦	ગોસ્ત અથવા મરધી	
ગોસ્ત અથવા મરધી		કાંદામાં	૪૨૦
અનેનાસમાં... ..	૪૧૧	ગોસ્ત અથવા મરધી	
ગોસ્ત અથવા મરધી		ખાગી	૪૨૦
આલુમાં	૪૧૧	ગોસ્ત અથવા મરધી	
ગોસ્ત અથવા મરધી		ગલકામાં	૪૨૧
ફડાંમાં	૪૧૧	ગોસ્ત અથવા મરધી	
ગોસ્ત અથવા મરધી		ગાજરમાં	૪૨૨
અંજીરમાં	૪૧૨	ગોસ્ત અથવા મરધી	
		ગ્રીનપીજમાં ...	૪૨૨

સંકે.	સંકે.
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
ગુસબેરીમાં ૪૨૩	ગુરીયાંમાં ૪૩૨
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
ગોવારની સીંગમાં... ૪૨૩	ડબલબીન્સમાં ... ૪૩૩
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
ચણાની દાળમાં ... ૪૨૪	દહીમાં ૪૩૪
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
ચાસપાચલી તરકા- રીમાં... .. ૪૨૫	કુધમાં ૪૩૫
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
ચોધારીમાં ૪૨૫	દોધીમાં ૪૩૫
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
ચોળામાં ૪૨૬	નાળાયેરનાં કુધમાં... ૪૩૫
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત તથા મરઘીનું
ચોળાના લીલા દાણા- માં ૪૨૭	ધસ્કુ ૪૩૬
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘીનું
ચોળાની સીંગમાં .. ૪૨૭	ધસ્કુ ૨ જીં ... ૪૩૭
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘીનું
ટામોટાંમાં ૪૨૭	ધસ્કુ ૩ જીં ... ૪૩૭
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘીનું
ટામોટાંમાં ૨ જીં... ૪૨૮	ધસ્કુ ૪ યું ... ૪૩૮
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
દીઠેરીમાં ૪૨૮	નોલકોલમાં ... ૪૩૯
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
તળેલી તરકારીમાં... ૪૨૯	નોલકોલમાં ૨ જીં... ૪૩૯
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
વેંગણાંમાં ૪૩૧	પડાવવાની રીત ... ૪૪૦
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
તાડીમાં ૪૩૨	પટેરામાં ૪૪૩
	ગોસ્ત અથવા મરઘી
	પત્તોરામાં ... ૪૪૩

સં.ક્ર.	સં.ક્ર.
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી...
પપાંઉમાં ૪૪૪	મસાલાનું ૪૫૩
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
પાકી કેરીમાં... .. ૪૪૪	મસાલાનું ૨ જુ'... ૪૫૩
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
પાકાં પપાંઉમાં ... ૪૪૪	મસાલાનું ૩ જુ'... ૪૫૪
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
પાપડીમાં ૪૪૪	મસાલાનું ૪ યુ'... ૪૫૫
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
પાપડીમાં ૨ જુ'... ૪૪૫	મસાલાનું ૫ યુ' ... ૪૫૬
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
પીચમાં ૪૪૭	મસુરમાં ૪૫૭
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
ફૂંચ બીન્સમાં ... ૪૪૭	માવામાં ૪૫૭
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
બદામમાં ૪૪૭	મુળામાં ૪૫૮
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
બુબીન્સમાં ... ૪૪૭	મોસાંબી ચણામાં... ૪૫૮
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
બીટરૂટમાં ૪૪૮	રાતા કોહોળામાં ... ૪૫૮
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
ભાજીમાં ૪૪૮	વગરની તરકરી ... ૪૫૯
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
બીંડામાં ૪૪૯	વાલની દાળમાં ... ૪૫૯
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
લુ'જેલું ૪૫૦	વાલમાં ૪૫૯
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
મલાઇમાં ૪૫૧	વેંગણામાં ૪૬૦
ગોસ્ત અથવા મરઘી	ગોસ્ત અથવા મરઘી
મરચાંમાં ૪૫૨	સલગમમાં ૪૬૧

સંદે.	સંદે.
ગોસ્ત અથવા મધી	ચટણી આંમરાની ... ૪૯૬
સુગી તાગ્રાસીમાં ... ૪૬૧	„ કલીકટ ... ૪૯૬
ગોસ્ત અથવા મરધી	„ કીસમીસની ... ૪૭૬
સેકતાની સ્ત્રીંગમાં ... ૪૬૨	„ કેરીની સળીના
ગોસ્ત ધોવા, છુંદવા	મુરખ્યાની ... ૪૭૭
તથા પકાવવાની તવી	„ કેરીની ... ૪૭૭
રીત ૪૬૨	„ „ ૨ જી... ૪૭૮
ધ.	„ „ ૩ જી... ૪૭૮
ઘઉંનું કુધ કાઢવાની રીત. ૪૬૪	„ „ ૪ થી... ૪૭૯
„ „ તળેલું ... ૪૬૫	„ „ ૫ મી... ૪૮૦
„ „ કુધમાં ગંધેલું ૪૬૫	„ „ ૬ થી... ૪૭૯
„ „ રંધેલું ... ૪૬૬	„ „ ૭ મી... ૪૮૦
ઘરભ તાજી તથા સુકી	„ „ ૮ મી... ૪૮૧
તળેલી તથા ભુંજેલી. ૪૬૭	„ „ ૯ મી... ૪૮૧
ઘરનો દળેલો ઘઉંનો	„ „ ૧૦ મી... ૪૮૨
આટો, મેદો તથા રવો. ૪૬૭	„ „ ૧૧ મી... ૪૮૩
ઘાસી બદામ અથવા	„ „ ૧૨ મી... ૪૮૩
પરતાંની ... ૪૬૮	„ „ ૧૩ મી... ૪૮૪
„ માનની... .. ૪૬૮	„ „ ૧૪ મી... ૪૮૪
„ સાદી ૪૬૯	„ „ ૧૫ મી... ૪૮૫
ધી ગોળના આસના	„ „ ૧૬ મી... ૪૮૭
ડ્રોપ્સ ૪૭૧	„ „ ૧૭ મી... ૪૮૮
ખેખર ૪૭૧	„ „ ૧૮ મી... ૪૮૮
ધુંટારો ૪૭૩	„ કોથમીરની ... ૪૮૯
„ ૨ જો ૪૭૪	„ ગુસબરીની ... ૪૮૯
ચ.	„ જાદાઆલુની ... ૪૯૦
ચટણી અરદની ફાળની. ૪૭૫	„ યામોટાંની ... ૪૯૦
„ આમલીની ... ૪૭૫	„ „ ૨ જી... ૪૯૧
„ „ ૨ જી... ૪૭૫	„ „ ૩ જી... ૪૯૧

સફે.	સફે.
ચરણી ઠામોટાંની ૪ થી. ૪૯૨	ચાપનું ધસ્કું ... ૫૦૭
,, ૫ મી... ૪૯૨	ચાપ પટેટાના ... ૫૦૮
,, ૬ થી... ૪૯૩	,, બુજેલાં ... ૫૦૯
,, તલની ... ૪૯૪	ચાવલ ગોરન અથવા
,, દરાખની ... ૪૯૪	મઘીના ... ૫૦૯
,, ચમરસી ... ૪૯૪	,, જોપાનીસ... ૫૧૦
,, બેંગોલ ... ૪૯૫	,, તથા ખીચડી વ-
,, રોજેલ ... ૪૯૫	ધારેલી લાલ પકા-
,, લીંબુની... ૪૯૬	વચાની રીત ૫૧૦
,, , ૨ જી... ૪૯૬	,, તરકારીમાં ... ૫૧૨
,, ,, ૩ જી... ૪૯૮	,, નાતના (ન્યાતના). ૫૧૨
,, ,, ૪ થી... ૪૯૯	,, નાળીયેરનાં દુધમાં
,, સપરચનની ... ૪૯૯	પકાવેલા ... ૫૧૩
,, ,, ૨ જી... ૫૦૦	,, બાશીને આસા-
ચપટી ખમણની ... ૫૦૦	વેલા ... ૫૧૩
ચપટાં ૫૦૧	,, બાફેલા. ... ૫૧૪
ચમચા અથવા ચમચીથી	,, બુજેલા ચોખાના
આટો અથવા એરી	બાફેલા રાંધેલાં. ૫૧૪
ખીજ કોઈ પણુ ચીજ	,, વધારેલાં ... ૫૧૫
માપવાની રીત ... ૫૦૨	,, ,, ૨ જી
ચમખીન કપ ... ૫૦૨	રીતના ... ૫૧૬
ચરણી તેલની મેળવ	આસ પાચલા ખીટફ્ટ... ૫૧૭
ચુધી બનાવેલું ધી. ૫૦૩	,, પાચલી તરકારી... ૫૧૭
આ ... ૫૦૩	ચીકન પાક ... ૫૨૦
આપટ ... ૫૦૪	ચીકી કાજુની ... ૫૨૨
,, ૨ જી... ૫૦૫	,, ચણા તથા મમ-
આપ તળેલા ... ૫૦૬	રાની ... ૫૨૨
દુધમાં ... ૫૦૬	,, તલની ... ૫૨૪
,, ૨ જી... ૫૦૭	,, નાળીયેરની ... ૫૨૫
	,, બદામની... ૫૨૫

સફે.	સફે.
ચીકી ભાંચસીંગની ...	૫૨૬
„ સુકાં કોપરાંની ...	૫૨૬
„ „ „ ૨ જી.	૫૨૬
ચીજકેક ...	૫૨૭
„ ૨ જાં ...	૫૨૭
„ ૩ જાં ...	૫૨૮
„ ચોખાનાં ...	૫૨૮
„ „ આટાનાં ...	૫૨૯
„ નાળાયેરનું ...	૫૨૯
„ પટેટાનાં ...	૫૩૦
„ પાઉંનાં કમ્પસનાં.	૫૩૦
„ સ્ટોર્મરી ...	૫૩૦
„ સપેરચનનાં ...	૫૩૧
„ તોસ્ત ...	૫૩૧
„ „ ૨ જાં ...	૫૩૨
„ „ ૩ જાં ...	૫૩૩
„ „ ૪ થાં ...	૫૩૩
„ પુડીંગ ...	૫૩૪
„ ક્રીટસ ...	૫૩૫
„ ક્રુટનું ...	૫૩૫
ચેરી એડી ...	૫૩૬
„ એડી ...	૫૩૬
ચોકોલેટ ...	૫૩૭
„ કીમ ...	૫૩૭
„ ઍડ કંમ્પસ	
„ પુડીંગ ...	૫૩૮
„ મોલ્ડ ...	૫૩૮
„ શોર્ટએડ ...	૫૩૮
ચોખા ઘોવાની રીત ...	૫૩૯
ચાંપાના હરીયા સાથે	
કુંચેજ ...	૫૩૯
છ.	
છમભો ચટણીનો ...	૫૩૯
છાલ લીંચુની ...	૫૪૦
છાસ ફારેલાં કુધની સીક	
„ માણસ માટે ...	૫૪૦
છાસ બટરચર્નમાં, બર-	
ણીમાં અથવા બોલ-	
માં કાઢવાની રીત...	૫૪૧
જ.	
જયખલ્સ ...	૫૪૩
જરહો ...	૫૪૩
જરખીરીયાંન જનકર...	૫૪૪
„ ગુરમહાલી ...	૫૪૫
„ રૂમી ...	૫૪૭
જલેખી ચરદની દાળની	
(હમર્ટી) ...	૫૪૮
જલેખી ઘઉંના આટાની	
હીંકુ લોકની ...	૫૪૯
જલેખી ઘઉંના આટાની	
હોરાજીની ...	૫૫૩
જલેખી રવાની પરબુ	
લોકની ...	૫૫૮
જામ આણુચાની ...	૫૫૮
„ ઍપ્રીકોટ (તાજા	
જઈઆણુ)...	૫૫૯
„ અંજીરની ...	૫૬૦
„ આમરાની... ..	૫૬૧
„ કેરીની ...	૫૬૧
„ ગાજરની...	૫૬૧

	સફે.		સફે.
જામ ગ્રીનગેજ... ..	૫૬૨	જાંજર નતસે	૫૭૯
„ ગુસખેરી	૫૬૨	„ પુડીંગ	૫૭૯
„ ચેરીસ	૫૬૪	„ બેડ	૫૮૦
„ જર્દઆલુની	૫૬૪	„ „ અમેરીકન... ..	૫૮૦
„ ટામોટાની	૫૬૫	„ „ „ ર જાં.	૫૮૦
„ તથા જેલી બનાવવાની રીત... ..	૫૬૬	„ „ નાળીયેરના	૫૮૧
જામનું સેન્ડવીચ	૫૬૯	„ બીસ્કીટ પુનાની	૫૮૧
જામ હેસન	૫૬૯	જાલ મસૂરમાં	૫૮૨
„ નાસપતીની	૫૬૯	જુજાપસ	૫૮૨
„ પ્લમ	૫૭૦	જેલી આછરીય મોસતી.	૫૮૨
„ પાકાં પપાઉની... ..	૫૭૦	„ આછસલેડ મોસતી.	૫૮૩
„ પીચ	૫૭૧	„ આછરીનગલાસની લીંબુની	૫૮૪
„ પેરની	૫૭૨	„ આછરીનગલાસની વાઈનની	૫૮૪
„ ખારખેરી	૫૭૨	„ આમલીની	૫૮૪
„ બેલકુટ	૫૭૨	„ આરાઈટની	૫૮૫
„ રાજખેરી... ..	૫૭૩	„ આલુઆની	૫૮૫
„ રાતાં કોહોળાંની.	૫૭૩	„ અંપલ	૫૮૬
„ રોજેલ	૫૭૩	„ એરંજ	૫૮૭
„ લીલી દરાખની... ..	૫૭૫	„ „ ર જાં	૫૮૭
„ શેઉતુરની	૫૭૬	„ અંજીરની	૫૮૮
„ રટ્ટાંખેરી... ..	૫૭૬	„ કરવંદાની	૫૮૯
„ „ ર જાં	૫૭૬	„ કલેરેટ	૫૮૯
„ „ ૩ જાં	૫૭૭	„ કેરીની	૫૮૯
„ સપરચનની	૫૭૭	„ કોટની	૫૯૦
„ સંત્રાની... ..	૫૭૭	„ કોશી	૫૯૨
જાંજર આછસકીમ	૫૭૮	„ કોનફેલોઅર	૫૯૨
„ કીમ	૫૭૮	„ ખરીયાની	૫૯૩
„ કેક	૫૭૮	„ ગુસખેરી... ..	૫૯૫
„ ક્રીક	૫૭૮		

જેલી	સમીપીન...	...	૫૪૬
"	ચીનાઇ સફેદ ધા-		
	સની	...	૫૯૬
"	ચીનાઇ સુકાં ધાસ-		
	ની (મો.સની)...		૬૦૦
"	ચોકોલેટ...	...	૬૦૧
"	જેલેલીન...	...	૬૦૧
"	" ૨ જી	...	૬૦૨
"	જાંચુરની	...	૬૦૩
"	ટામેટાંની	...	૬૦૩
"	ટાપીથોકાની	...	૬૦૪
"	નાસપતીની	...	૬૦૪
"	પટેટાની	...	૬૦૫
"	પીચ	...	૬૦૬
"	પીલાંના બોટલ		
	સુપની	...	૬૦૮
"	પીલાંની	...	૬૦૯
"	પેરની	...	૬૦૯
"	પોટવાઇન	...	૬૧૦
"	પાઉંની	...	૬૧૦
"	ફાલસાંની...	...	૬૧૧
"	બદામની...	...	૬૧૧
"	બારબેરી...	...	૬૧૨
"	બેંગ	...	૬૧૨
"	બેરીજ	...	૬૧૨
"	મરઘીના પગની...		૬૧૩
"	મરઘીની...	...	૬૧૪
"	બોયર્સ જેલી પાઉં		
	ડરની	...	૬૧૫
"	રાજબેરી...	...	૬૧૬
"	" ૨ જી	...	૬૧૭
"	" ૩ જી	...	૬૧૭

સફે.

સફે.

જેલી રોજેલ	૬૧૭
" ચે'હુરની	૬૧૮
" સપરચનની	૬૧૯
" સાચુ ચોખાની...			૬૧૯
" સુકી દરાખની...			૬૧૯
" સંત્રાની	૬૨૦
" " ૨ જી	૬૨૧
" હાથીદાંતની	૬૨૨

ઝ.

ઝાડો બધ કરવાનો			
બેલકુટનો અકસીર			
હલાજ	૬૨૩

ટ.

ટામેટાં મીલાંનીશ	૬૨૪
" સાથે મેકેરોની.			૬૨૪
ટાટ અનેનાસનુ"	૬૨૪
" ઝોપન	૬૨૫
" ચોકોલેટ	૬૨૫
" મોનીટર્સ	૬૨૬
" લીટલ લેડીજ	૬૨૬
" લેટસ	૬૨૭
" " ૨ જાં.	૬૨૭
" " તાપીથોકાનાં.			૬૨૭
" " સાચુચોખાનાં			૬૨૮
ટોકીયા	૬૨૮
ટીગેરી	૬૨૮
" ૨ જી	૬૨૯
" કાઢવાની રીત...			૬૩૦
ટાંકલી કેમ બનાવની...			૬૩૦

ડ.	સંકે.	સંકે.
ડાહડું ગોળ આમલીનું.	૬૩૧	તીપ્પી બેડ ૬૪૮
તી.		તેમરીડ શીશ ૬૪૮
તજના ડ્રોપ્સ ૬૩૨		તેમરીડ ર જી ૬૪૯
તરફીય દીલાઈટ ૬૩૨		તેલ પોળા (પરભુ લોકની વખાણાયલી ફરમાસુ પોળા) ૬૫૦
ત્રામફલ ૬૩૪		તોડ ધન એ હોલ ૬૫૨
તેમરીડ ર જી ૬૩૫		તોશી આમંદ ૬૫૨
તળેલા શંદા પટેટા ૬૩૫		તેમરીડ એવર્ડન ૬૫૩
તેમરીડ ચોખ્ખા ૬૩૬		તેમરીડ કીમ ૬૫૪
તેમરીડ પડયા ૬૩૬		તેમરીડ કોકો ૬૫૪
તળેલી અંબાર ૬૩૬		તેમરીડ કોકોનટ ૬૫૫
તેમરીડ કોળમી ૬૩૭		તેમરીડ ર જી ૬૫૬
તેમરીડ તલ્લી ૬૩૮		તેમરીડ ચોકોલેટ ૬૫૬
તેમરીડ બદામ દરાખ ૬૩૮		તેમરીડ જીર ૬૫૬
તેમરીડ બોટી પટેટાની સળી ૬૩૮		તેમરીડ મીલ્ક ૬૫૭
તેમરીડ સાંધ ૬૪૧		તેમરીડ ફુલપાકમાં ૬૫૭
તળેલું પાંઉ ૬૪૧		તેમરીડ પાઉં ૬૫૮
તળેલાં કાલું ૬૪૨		તેમરીડ વોટર ૬૫૮
તેમરીડ કેળાં ૬૪૩		થ.
તેમરીડ ર જી ૬૪૩		થુલી ઘઉંની ૬૫૯
તેમરીડ બિજાં ૬૪૪		થુલી ર જી ૬૬૧
તેમરીડ મરઘીનાં સીન. ૬૪૫		દ.
તોડી ઉતી કીધેલી ૬૪૫		દમખીંગસ ચોખ્ખાના આ.
તોડીનો બટેરવા ૬૪૫		ટાના ૬૬૧
તોડીમાં સેકનાની સી ગ. ૬૪૬		પટેટાનાં ૬૬૨
તોડી કેક ૬૪૭		પાંઉનાં ૬૬૨
તોડી સરસ ૬૪૭		માવાનાં ૬૬૩
તોડી અનુ ૬૪૮		સપરચનનું ૬૬૨
		સપરચનનાં ૬૬૪

સંકે.	સંકે.
દમોરી ૬૬૪	દાળ મદાસી... .. ૬૮૫
” ધડાંની ૬૬૪	” મસુરની મસાલાની
દળેલી હળદ તથા મરી. ૬૬૫	તથા મોળી ... ૬૮૬
દહી જલદી અનાવવાની	” વાલની મસાલાની
રીત... .. ૬૬૫	તથા મોળી ... ૬૮૬
” જુદી જુદી છ	” સાત જાતની
રીતથી બાંધવાનું ... ૬૬૬	સ્નાદીસ્ત ... ૬૮૭
દહીઆં હોરાજનાં ... ૬૭૦	દીતર અથવા પ્રેકકાસ્ત
દહીનો મટો ૬૭૦	રોલ ૬૮૮
દહીનું શ્વેખડ ૬૭૧	દુધ કેમ કકડાવવું ... ૬૮૯
દહીમાં ભીંડા ૬૭૧	દુધના પદ્ ૬૯૦
દાડમ છાલ ૬૭૨	દુધ પકવા ફરમાસુ ... ૬૯૨
દાર જોલાખનો તથા	” ” સાધારણ ... ૬૯૩
ખાણું હજમ કરે-	દુધપાક ૬૯૩
વાનો... .. ૬૭૨	” ર જો ૬૯૪
દાળ અમરનાની મસા-	” જમ,જેલી, કીમ
લાની તથા મોલી. ૬૭૩	અથવા કુટ ધા-
” આલુનાં પાદડાંની	શેરાનાં માપથી
મસાલાની ... ૬૭૩	ભરવાની રીત. ૬૯૫
” કરવંદાની મસા-	” તાળાચેરનાં દુધનો. ૬૯૫
લાની તથા મોલી ૬૭૪	” સેહેલો ૬૯૬
” મથુની તળેલી ... ૬૭૪	દુધમાં ખાખ્ખું સીગર. ૬૯૬
” ઉવરની ધાનશાકની ૬૭૫	” ધડાંની રોટલી
” ” ” ર જી ૬૭૭	(રાંધેલા દરન). ૬૯૬
” ” ” ૩ જી ૬૭૮	” ચોખાની રોટલી ૬૯૭
” ” મસાલાની. ૬૭૯	” પાઉં ૬૯૭
” ” ”	” સુતરફેણી ... ૬૯૭
” ” ચુસ્કાની. ૬૮૧	દાદાલ (ગોરાની મીઠાઈ) ૬૯૭
” ” મસાલાની	દાધીનો ડુંખો ... ૬૯૮
સેકતાની સીંગની ૬૮૧	” , ર જો. ૬૯૮
” ઉવરની મોળી ... ૬૮૨	ધ
” નેચાતની ... ૬૮૩	ધાયલા એટલે ભીના
” પાંચ જાતની ... ૬૮૪	ચોખાનો આલો ... ૭૦૦

ન.	સંકે.	પતીર મલાઈનું સુરતી રજી.	સંકે.
ન્યુ ટ્રીટીવ ડ્રીક ...	૭૦૧	" " " સેહેલુ.	૭૨૭
નાન ...	૭૦૧	પફ ...	૭૨૮
નાનખટામ્ ...	૭૦૧	" ૨ જાં ...	૭૨૯
નાળીયેરનું તેલ ...	૭૦૩	" ખીમાં પટેટાનાં...	૭૩૦
નીમકનું વજન ...	૭૦૪	" જામ; માવો; અથવા	૭૩૧
નીમકનો ઉપયોગ કેમ	૭૦૪	મુરખાનાં ...	૭૩૧
કરવો ...	૭૦૪	" પટેટાનાં ...	૭૩૨
નોંધવો ...	૭૦૫	" પેસ્ટ... ..	૭૩૩
પ.		" આમંદ અથવા	
પહિવા નાળીયેર સાથે...	૭૦૬	લેમન ચીઝ	
" ૨ જાં	૭૦૬	કેકનો... ..	૭૩૩
પટેટા કોલ્ડ ...	૭૦૭	" એટલે કેસ્ટ	
" ડ્રેસ ...	૭૦૭	આમ સ માં	
પટેટાના ગાંઠીયા ...	૭૦૭	ખનાવેલો...	૭૩૪
" હાડીઆપ ...	૭૦૮	" એટલે કેસ્ટ બેગો	
પટેટાની સળી... ..	૭૧૧	ચરખી માખણનો	
પટેટાનો આટા... ..	૭૧૧	ખનાવેલો ...	૭૩૪
" વરખ... ..	૭૧૨	" કેસ્ટના પેટીસનો	૭૩૫
પટેટાનાં વેફર ...	૭૧૨	" ચીઝ કેકનો...	૭૩૬
પટેટા છુંડ લા... ..	૭૧૩	" ટાટનો... ..	૭૩૬
" મેશડ (છુંડેલા		" ટાટ લેટસનો...	૭૩૭
પટેટા)... ..	૭૧૪	" પાઇનો ...	૭૩૭
" સ્વાદીષ્ટ ...	૭૧૫	" સરસ...	૭૪૦
પતરેલ ...	૭૧૫	" માછલીનાં... ..	૭૪૧
" ૨ જાં ...	૭૧૮	પરેડા તળેલા તથા	
" ૩ જાં ...	૭૧૯	છુન્નેલા દહીના.	૭૪૧
પતીર કીમનું ...	૭૨૧	" તળેલા તાડીના ...	૭૪૨
" ૨ જાં ...	૭૨૧	" છુન્નેલા તાડીનાં...	૭૪૩
" છાસનું ...	૭૨૨	પલમ કેક ...	૭૪૫
" કુંધનાં ...	૭૨૨	" ૨ જાં ...	૭૪૬
" ૨ જાં... ..	૭૨૫	" રીચ ...	૭૪૭
" મલાઈનું સુરતી...	૭૨૭	" ૨ જાં	૭૫૦
		" પુડીંગ ...	૭૫૧
		" ૨ જાં ...	૭૫૨
		" ૩ જાં ...	૭૫૨

વીવીધ વાંની.

અકુરી ઇરાંની.

છાલીને જાદો છુટકો કાપેલા કાંદા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ફોર્કસ્પુન) ૨, છાલીને જાદો છુટકો જેવા કાપેલા પટેલ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચો ૧ થી ૩૩, કોથમીર કુડી ૨ નાં પાઉડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨ એક ઘોષળને આરીક કાપેલું, દસલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સુકા ખુમલા ૧ ના કાટા કાઢીને આરીક કુપેલા રેસો, ધી નવટાંક, ઇરાં ૩.

અડધાં ધીમાં પહેલે નાની કઠાઈમાં કાંદાને શીકો લાલ તળીને કાઢી લઈ પટેલાને સફેદ પોચા તળીને તે કાઢી લીધા પછી કોથમીર મરચાંને જરા તળીને કાઢી લઈ ખુમલા ના રેસાને ડાઘે નહીં તેમ કરી નાખી જાય. ત્યારબાદ હાલત બાંધી બાંધી રહેલા ધી સાથે આરીકાનું દોહડાન મગાડા એમાં બચે તથા સામાન તથા નીમક મેળવી કઠાઈમાં નાખી ચુલે ધીમાં આંચે ચમચાથી ચારવ્યા કરવું અને અકુરી જરા કઠણ જેવી થાયને ઉતારીને કાઢવી. કેરીના દોહડા હોય તો કાચી કેરીને છાલી તેના ઘણાજ ઝીણા કટકા કાપી તે ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી લેવી અને કાંદા પટેલ તળાયા પછી એને ધીમાં અર્ધકચરી તળી કાઢવી. અમચી સાદી અકુરી બનાવવી હોય તો ઉપર લખ્યા જેટલો કાપેલો કાંદો લેવો અને એમાં લખ્યા રસતાં ધી અધુજ લઈ તેમાં કાંદાને શીકો લાલ તળી તદ્દન દંડુ થાયને ત્રણ ચમચી ભરી નીમક સાથે ત્રણ ઇરાંને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહડીને કાંદામાં મેળવી ઉપર મુજબ ચારવવાં. એમાં ખીજો કાંઈ સામાન લેવો નહીં.

અકુરી કુંબેજ, કાલી ફલાવર અથવા નોલકોલની.

ઇડાં કાલીફલાવર, કુંબેજ અથવા નોલકોલ પર છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો અર્થ સામાન લઈ એ ત્રણમાંથી ગમે તે એક તરકારી પકાવી છે ઇડાંને ભાજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવી એ રાંધેલી તરકારીમાં ભેળીને ધીમે બળતે ચારવી કઠણ થાય ને ઉતારવું.

અકુરી ગોસ્ત ઇડાંની.

સોભા નકી કુમળાં નરનાં ગોસ્તની ચણા જેટલી કાપેલી બોટી રતલ ૮૦, છાલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા રતલ ૦૧, સફેદ પાંઉના કકણ પોપડા કાપી કાઢીને પછી ગરના પાસા જેટલા ચોરસ કાપેલા કટકા તોળા ૫, આદુ તોળો ૦૧ તથા લસણ વાલ ૫ (બેચ્ચાની ભાર) બેઉ છાલીને છુદેલું, કાથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ તથા ઘુદનાનાં પાદડાં ૧૫ એ ત્રણડે બારીક કાપેલું, બારીક કાપેલી સંલરી, પારલી તથા નીમક દરેક કેપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સોસ નાનો ચમચો ૧, મસાલો ગરમ કાપેલી ચમચી ૧, આફીમાં ઇડાં ૩ ના ઝીણા કાપેલા કટકા, ધી ખપ મુજબ.

કઠાઈમાં દોઢેક પાશેર જેટલું ધી કકડાવી તેમાં પાંઉના કટકાને શીકા લાલ પણ કકરા તળીને આંધરાની ચમચથી કાઢી લઈ ધીમાં કાંદાને તળી માહે આદુ લસણ વધારી બોટીને ઘાઇને અદર તેભેળી એ પાશેર પાણી રેડી નીમક નાખી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી અડધું પાણી બળેને ઢંધાડી અર્ધા કાપેલા સામાન ભેળવીને પાછું ઢાંકવું અને પાણી બળી જાય તો ઢાંકણ પર આપી તેમાં રેડવા કરી બોટી તદન ચરી તતરીને ધીપર આવે ને ઉતારી ગરમ મસાલો તથા સોસ ભેળી ઇડાંના કટકા નાખી તે ભાંગે નહી તેમ સંભાળથી ભેળવીને કાઢીયા પછી ઉપર તળેલા પાંઉના કટકાને પાંચરીને મુકવા. મીઠાસ પસંદ હોય તો બોટી ચરે પછી તેમાં સપાટ ભરેલા એક ચમચી ખાંડ ભેળવી. પાંઉના તળેલા કટકાને બદલે પાંચ તોળા ઘઉંના આટાને બાંધી તેને ત્રણે પતળો વણી તેના આસરે પાણી ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપી તેના સામસાંમી બોરડરના એ છેડાને પાણીથી જરા

વળગાવી આક્રીનો ભાગ સુદ્ધોજ રાખી પાંતનાં ખીડાંના આકારનું કરી થી કકડાવી તેમાં કકરા તળીને બોટી રાંતીને કાઢ્યા પછી પાંઉને બદલે એ ચુકવા.

અકુરી દાળની (કોહુળી દાળ).

નવી ટુવરની દાળ ટીપરી ૧, કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૧, તામ્ર ઇંડાં ૮, ચીચોરા કાઢેલી આમલી ૦૨, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૫ બેઉ ઘોષને આરીક કાપેલું, આડુ તોળા ૨, નીમક તોળા ૦૧૧, લસણ તોળા ૦૧૧, દસેલી હળદ ૩પસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

આદ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને આરીક ભુકા જેવા કાપવા. આમલીને પોણા પાથેર ઇંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીજવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડાહરું કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. દાળને ચુંટીને ઇંડાં પાણીથી સોજી ઘાઈ તેમાં હળદ, નીમક તથા એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળને મેલી ચરે અને પાણી સુકાય ને ઉતારી કરબીથી અરાબર ધુટીને એકરસ કરવી. કાંદાને કઢાઈમાં બઢામી રંગનો તળી માંહે આડુ લસણ વધારી કોથમીર મરચાં મેળવીને પછી એ તથા આક્રીનો અધિ સામાન દાળની તપેલીમાં ભેળી પોણા શેર ઇંડાં પાણી મેળવી એક બેશ આવેને ઇંગારે ઉંઘાડું રાખી દાળ સુકી વવરી થાય ત્યાં સુધી વારંવાર ચમચ ફેરવ્યા કરવી. વધારે સારી દાળ કરવી હોય તો અડધા શેર ધી તથા ઇંડાં બે વધારે લેવું. એ દાળ સારી લાગે છે. તપેલી તદ્દન કલઈથી ભરેલી લેવી.

અકુરી પટેટાની.

છોલેલા પટેટાના માસાંખી ચણા જેટલા કાપેલા કટકા તથા છોલીને લુપા જેવા કાપેલા કાંદા દરેક રતલ ૦૧, ધી તોળા ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩ બેઉ ઘોષને આરીક કાપેલું, આડુ તોળા ૦૧ તથા લસણ વાલ ૫ બેઉ છોલીને છુંદવું, નીમક ૩પસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૩.

કાંદાને ધીમાં તળી માંહે આડુ લસણ વધારી માંહે આક્રીનો સામાન ભેળી એક પાથેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે ચેરવી ઇંડાંને

લાંછ ખાવાના કાંઠાથી સારીકાની દોહવીને છેલ્લે એ મેળવવાં
અને કું થાયને ઉતારવું.

અકુરી ખારેલાં ઇડાંની.

૬ ઇડાંને ૧૬ણ આગ બેલીને તે ૧ આડી ૩ણ ૩ણ કાત-
શીમાં કાપેલી, કાદાને બેલી આરીક લુકા જેવા કાપેલા તથા
પગેટાને છોલી સળી કાપીને પછી તેના ઝીણા કાપેલા કટકા દરેક
શેર ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૨
થી ૩ ઘોઘને બેઉ આરીક કાપેલું, પેલાતી સોસ અથવા ચટણી
ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો (ફોન્ટાઇન) ૧, નીમક સપાટ ભરેલી
ચમચી ૧, કુદનાનાં પાદડાં ૧૦ ઘોઘને આરીક કાપેલાં, ધી તોળા ૫.

૬૯૪ ભરેલાં નોડાંમાં ધીને કાડાગી તેમાં પડા તથા ધંદ
નાખી પટેલ તરફ કાઢી લેવા અમરચાં ૧૫ ફેરવ ક ને તળી
માહે કાંસાના મરચાં તથા કુદના તાલ ૬૧ નીમક તથા ચટણી
અથવા સોસ બેળાં ઇડાં ભાગ નહી તેમ સાંભાળથી માહે મેળવી
ઠાકણ ઠાંકી તેની ઉપર વધારે અને હેઠે થોડા ઇંગાર રાખી પંદર
વીસ મીનીટ પછી ઉતારવું. ફેરીની માસમ હોય તો સોસ યા
ચટણીને બદલે સેજ પાક પર ચઢેલી મધ્યમ કદની એક ફેરીને
છોલી તેના ગરના ઝીણા કટકા કાપી કોથમીર મરચાં સાથે તેને
પણ લાલ કરવી, આમ્મે અકુરી સારી લાગે છે.

અકુરી લીલાં લસણની.

છોલીને આરીક લુકા જેવા કાપેલા કાંદા તથા ધી દરેક તોળા
૫, આરીક કાપેલું લીલું લસણ તોળા ૨૦, આકુ વાલ ૫ (એ
આની ભાર) છોલીને છુદેવ, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧,
કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં તથા વચ્ચું લીલું મરચું ૧ બેઉ
ઘોઘને આરીક કાપેલું, ઇડાં ૨.

કાંદાને ધીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આકુ વધારીને બેઉ
કાઠી લઘને લસણ નાખવું અને તે તળાવા આવેને કોથમીર મરચાં
બેળી ને જરા તળાયને ઉતારવું અને ઇડાંને લાંછ અંદર નીમક
નાખી ખાવાના કાંઠાથી સારીકાની દોહવી એમાં બધા તળેલા
સામાન મેળવી ચુલે મુકી ચારવીને કઠણ થાયને ઉતારવું. આમ્મે

અકુરી ધણી મળહની લાગે છે. લસણનાં કુમળાં પાદડાં લેવાં, જાદાં લેવાં નહીં.

અકુરી વેંગણાની.

કાંદા, ધી તથા ખીયાં વાપરનાં કુમળાં પતળાં વેંગણાને છોડી તેની વેફર જેવી પતળી કાતરીઆ કરીને પછી તેના અડધી ધૈય કાપેલા કટકા દરેક એ ૦ા, આડુ તોળો ૦ા તથા લસણ તોળો ૦ા, એક છોલીને ઘણુંજ ખારીક ભુકા જેવું કાઢુ, નીમક સપા-ભરેલી ચમચી ૧, કાચનીર કુડી ૩ નાં પાદડાં તથા માટાં લાંબાં મરચાં ૨ એક વાઇને ખારીક કાપેલું, છોલેલા કાચી કેરીના કટકા અથવા ચીચોરા કાઢેલી આમલીનો કટકા એ એમાંતું જે તે એક તોળો ૧, તાજાં ઇંડાં ૫.

કાંદાને છોડી ખારીક ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપે-લીમાં ધીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ ફેરવવી. પણ કાંદા લાલ થવા દેવો નહીં પણ તેવું બધું પાણી બળીને કાંદા પોચો થાય ને ઇંડાંને જુદાં રાખી બાકીનો ખીજો બધો સામાન કાંદામાં ભેળી પાછું ઢાંકીને અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ કરવી અને વેંગણાં બરાબર પોચાં તળાય અને ધી છુટ્ટું પડે ને કેરી નાખેલી હોય ને તે અંદર રહેવા દેવી પણ આંમલી હોય તો તે કાઢી નાખી ઉતારીને બગબગ એકસ કરી ઠંડું થવા આવેને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી તે ભેળીને પાછું ચુલે મુકી ચારવ્યા કરવું અને કઠણ થાય ને ઉતારવું એ અકુરી સારી લાગે છે.

અચાર આદા મુળીનું.

થોડી આદા મુલીની પતળી કાતરીઆ કાપી થોડાં નીમકમાં આઠ કલાક રાખ્યા પછી સોજા જલદ સરકાને ગરમ કરી થંડો પાડી આદા મુળી હુએ તેટલો પુરતો રેડી બરણીની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર કપડું બાંધવું અને અચાર ચરેને વાપરવાં.

અચાર ઇંડાંનું.

ખાઈલાં તાજાં ઇંડાં ૧૮, સોજા જલદ સરકો બાટલી ૦ા, લસણનો કડો ૧, આડુ તોળો ૧, ચીનીકબાલા તોળો ૧ા.

આડુને છાલી પતળી કાતરીએા કાપવી. ત્રિસણુને છાલુ, ઇડાંને છાલવાં, આડધા સરકામાં બધા સામાન નાખી કલઈ ભરેલાં વાસણમાં ચુલે મુકી માહેથી સોહાડમ નીકળે ને બાકીના સરકો રેડી એક બેઠા આવે ને ઇડાંને પોણાનાં માઠાંની બરણીમાં ગોઠવીને ઉભાં મુકી તેની ઉપર એ ગરમ સરકો રેડી ઠંડુ પડે ને ઠાંકવું.

અચાર ઉનાફતું.

સોજાં માઠાં ઉનાફ શેર ૨, સોજાં આંડ શેર ૧૧, સુકાં મરચાં તોળા ૩, સોજાં જલદ સરકો બાટલી ૧૧.

બે તોળા મરચાંને નુછીને જરા સરકામાં સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસ્વાં. ઉનાફમાં રેતી હોય છે માટે તેને સોજાં ઘાઇ નુછી કોરડાં કરીને તડકે મુકી બરાબર સુકાં કરીને પછી ખાવાના કાંઠા વડે છુટા છુટા ચોખા દેવા. પછી સરકામાં આંડ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી તેમાંથી થોડો સરકો કપમાં કાઢીને તેમાં મરચાંને બરાબર મેળવીને પછી બધા સરકામાં ભેળી અંદર ઉનાફ તથા આખાં મરચાં નાખી ધીમે બળતે ચુલે ઉંધાડું સુકવું અને સરકો પાંતે ઉનાફ ડુળે ને ઉતારી ઠંડું પડે ને બરણીમાં ભરી ચપટ જુચ ઠાંકી ઉપર કપડું બાંધવું.

અચાર અંબારાતું.

કુમળા માઠા અંબારા ૨૫, સોજાં સુકાં મરચાં નવઢાંક, દલેલી સોજા રાઇ તથા હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, જીરું સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, મેથીના દાણા સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજાં મીઠું તેજ ભરેલું પાથેર ૧૧, સોજાં જલદ સરકો પાથેર ૧૧, નીમક અડધ મુજબ.

અંબારાને ઘાઇને તેની ઉપર છરીથી છુટા છુટા ઉભા ચાર કાપ મુકવા. અને એ અંબારા ડુળે તે ઉપરાંત જરા વધારે પાણી લઈ તેમાં ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો ભરીને નીમક નાખી તેમાં અંબારાને બાકીને માહેથી કાઢી લઈ ઠંડા યવા દેવા. પછી એક ચમચા મીઠાં તેજનાં બધા મસાલાને બારીક પીસી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળીને બાકી રહેલાં તેજમાં એ મસાલાને તળી ઠંડો યાવને તેમાં સરકો મેળવી માહે અંબાર

ખરમાટવા અને ખરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ગમે તો મસાલો કાંઈ લેવો નહીં અને પાણીનાં અચારની કાની અંખારાનાં અચાર ભરવાં. અંખારાનો ટેસ્ટ અચારમાં કાચી ફેરીના જેવો લાગે છે અને અમદાવાદી બોરના જેટલા મોઠા અને તેવાજ લીલા રંગના હોય છે. અંખારા કુમળાજ લેવા કાંક તેવા નહીં હશે તો મોઠા ઠરીયા અને છાલજ નીકળશે.

અચાર કુંબેજનું.

કુંબેજની ઉપરનાં બદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાપી કાઢીને પછી મોટી હોય તો છ અને નાની હોય તો ઉભા ચાર ફાડયાં કાપીને પછી લાંબી બારીક કાપીને તે રતલ ૪, નીમક તોળેલું શેર ૦૫, સુકવેલાં લવંગ્યા મરચાં અથવા સુકાં ગાવાનાં મરચાં શેર ૦૫, આખાં કાળાં મરી, એલચી, લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

કુંબેજને નીમક સાથે ભેળી સોજા ટોપત્રીમાં ભરી ઉપર ધાવલાં કેળનાં પાદડાં મેલીને તેમાં બેસતી રકાળી યા કલઈ ભરેલું ઢાંકણ ચઢું સુરી તેની ઉપર વજન મેલી ચોવીસ કલાક પછી કાઢી પુરતાં તડકાંમાં ત્રણથી સાડાત્રણ દીવસ સુકવવી. પછી એ કુંબેજ કુમતાં પણ ઉપર આપે તેટલા સરકાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડી ગરમ મસાલો તથા મરચાં નાખી ચુકે સુકવે અને કકરે. પડવા માડેને ઉતારી ઢાંડો થાય ને કુંબેજ સાથે એ બધું ખરણીમાં ભરી બે દીવસ પછી તપાસી સરકો સોસઈ ગયો હોય તો ખીલે રેડી અવારનવાર એમજ તપાસી તળે ઉપર ફરી ઘડે તો ખીલે સરકો. રેડી અચાર ચરેને વાપરવા.

અચાર કુંબેજનું મીઠું.

ઉપર અચાર કુંબેજનાંમાં લખ્યા મુજબની કુંબેજ લઈ તેના કરતાં ઘણી બારીક રેસા જેવી આડી કાપીને તે ચાર રતલ લઈ તેમાં ઉપર લખ્યા નેટલુંજ નીમક ભેળી તેમજ રાખ્યા પછી ત્રણ દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવી. પછી એ બાટલા સોજા જલદ સરકામાં સોજો નરમ ગોળ દોઢ શેર પીગળાવી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ભાંજરાં કપડાંથી ગાળવે અને સુકાં ચોમાનાં

અવધાન સાધાણુ સુક નાસ મળે એ તોળાને જગ સરકામાં
ખારીક પીલી તાલીમાંના ગાળ સાથના સરકામાં મેળવા મહે માજી
એક શેર ખાંડ પીગળાલી એલચી, લવંગ તથા તજના કટકા દરેક
દોઢ તોળો તથા સુકવેલા કુંમેજ નાખી મધ્યમ બળને ઉંઘાડું મુઠી
અવારનવાર કલધ ભરેલી ચમચ હેઠે સુધી ફેરવતી અને અડધા
સરકો બળે લારે ઘણાં ઝીણાં સુકાં લાક બોરના જેટલાંજ ટુંમકાં
અચાર સુકાં મરચાં આવે છે જેને બોર મરચાં કહે છે તેવાં
ડાંખલી સાથેજ ચાર તોળા મરચાં લધ સરકાથી ઘોઘને માહે
તે નાખવાં અને જરા શીરા સાથના હોય લારેજ ઉતારવાં, સુકાં
કરવાં નહી, ધરણ મારે શરો હુશે તો અચાર ચરશે. કુંડાં થાય
ને બરણ મ. ભરીને અપર લોકવુ. પણ અવારનવાર તળે ઉપર કરવાં
અને ચરેને નાખવાં. એ અચાર મળાડનાં લાગે છે.

અચાર કેરીના મુરખાનાં.

કેરીના મુરખાના શીરા વગરના અનયા કટકા રતલ ૧
સોજ ગોળ શેર બા, મેળ વગરની દલેલી રાધ નવટાં, ગોવાનાં
સુકાં લાક મરચાં તોળા ૨૦, નીમક તોળા ૨, આખું જીરું,
ધાણા તથા લસણ દરેક તોળો ૧૧, આખાં કાળાં મરી, લવંગ,
એલચીના દાણા તથા તજ દરેક તોળો બા, ઘણા સોજે જલદ
સરકો પાઈટ ૧.

આએ વીવીધધાનીમાં મુરખ્યો કાચી કેરીનો ચીર અથવા
ફાડ્યાંનો છાપેલો છે તેમાં કેરીના નકી ગરનાં ફાડ્યાંનો છે તે
મુજબ કેરીનાં ફાડ્યાં કાપવા પછી તે અકેક ફાડ્યાંના આડા
બંધે કટકા કાપવા પણ તેમાં લખેલા હીસામે દોઢ શેર ખાંડ
લેવી નહી પણ એ એક શેર કટકાએ એક શેરને હીસામે સોજ
મારીચ્યસ ખાંડ લેવા અને તેમાંજ લખેલી રીતે એ કટકાનો
મુરખો બનાવ્યા પછી શીરામાંથી અમથાજ બધા કટકા કાઢી
લધને તોળાને ઉપલે હીસામે એક રતલ લેવા. લસણને છાલી
પીતળની સોજ ખજમાં ખોખરું કરવું, મરીને સેહેજ ખોખરાં
કરવાં, એલચીના દાણા, તજ, લવંગ, જીરું તથા ધાણાને જીરું
જીરું જાડું છુદવુ. ગાળનેા જીરું કરી અંદરનો હચરો કાઢી
સોજે કરવા. મરચાનાં ડાંચકાં કાઢી મુઠી સોજ કરી કોડીનાં

વાસેણમાં જરા સરકામાં ભીતરી રખ્યા પછી સાફ પાતા ઉપર ખાસીક પીલ્યાં. પછી બાકી રહેલા બધા સરકાને કલઈ ભરેલી સોજી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે ઉઘડું મુકી કકરો પડવા માંડે કે તુર્ત ઉતારી તન ઠંડો થાય ને રાઈમાં જના નામીને ખુબ તરેઈ ચઢાવ્યા પછી માંહે ગોળ તથા નીમક મેળવી ખીજે જરા સરકો રેડીને મરચાં તથા ખીજે બધો મસાલો બરાબર મેળીયા બાદ બાકી રહેલો સરકો મેળવીને પછી મુરખ્યાના કટકા મેળી બર-ણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. અવારનવાર એ ચાર દાહડાને અંતરે મુરખ્યો ભાગે નહી તેમ તજે ઉપર કરવું. પંદર વીસ દીવસ પછી અચાર વાપરવાં. ખુનો કેરીનો મુરખ્યો બાધામાં આવતો નહી હોય તો ઉપલીજ રીતે તેનાં પણ અચાર બનાવવાં.

અચાર કૉલીફલાવરનું.

છરી વડે નહી પણ હાથથી બધાં ફુલ ઝાંખળી સાથેજ છુટાં પડેલાં કૉલીફલાવરનાં ફુલ રતલ ગાં, છેલેલાં આડુની પતળી કાપેલાં કાતગિમ્મો તથા નીમક દરેક તોળા ૫, લવંગ તોળા ૨૫, આખાં કાળાં મરી તેજો ૧૫, જવત્રી જવફળ ૧ ની, સોજે ઘણું જલદ સરકો બાટલી ૧.

ઉપર અચાર કેમ્બેજનાંમાં લખ્યા મુજબ નીમક સાથે કૉલી-ફલાવરનાં ફુલને બર કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને બરણીમાં ભરી અને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સરકામાં બધો મસાલો નાખી જોશ આવવા માંડે કે તુર્ત ઉતારી પાડી ઠંડો પડે ને બરણીમાં કૉલી-ફલાવર ઉપર બધો સરકો રેડી મસાલો પણ નાખવો. અચાર રંગીન કરવાં હોય તો એક નાના ખીટરૂટને છેલી તેના કટકા કાપી સરકો ગરમ કરતી વેળા અંદર એ કટકા નાખવા અને માંહે બરાબર રંગ આવે ને કટકા કાઢી નાખવા. કેમ્બેજનાં અચારમાં લખ્યા મુજબ કાપેલી પોણું રતલ કેમ્બેજનાં ગમે તો કૉલી-ફલાવરની કાની અચાર ભરવાં.

અચાર કૉલીફલાવરનું ૨ જી.

એક માટી કૉલીફલાવરનાં બધાં ફુલ પડેલાં કાલીફલાવરનાં અચારમાં લખ્યા મુજબ હાથ વડે ઝાંખળી સાથે છુટાં પડેલાં

લેવા. સોજી ખાંડ શેર ૦૧, છોલેલાં આદુની ખારીક કાપેલી સ્વાધસ નવટાંક, છોલેલું લસણ કરા ૨, સુકાં મરચાં તથા નીમક દરેક તોળા ૩, સુરોખાર તોળા ૧, ઘણું જલદ સરકો આટલી ૧.

મરચાંને જુછી જરા સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં થોડો વખત બીનવી રાખ્યા પછી સુકા પાતા ઉપર ખારીક પોસ્વાં. માટીનાં સોજાં વાસણમાં નીમક તથા સુરોખાર સાથે કૌલીફલાવરનાં ફુલને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને બેથા ત્રણ દીવસ તડકાંમાં સુકવવી. પછી સરકામાં ખાંડ પીંગળાવી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં માળી ચુલે ઉંઘાડું સુકી કકરો પડવા માંડે કે વુર્ત ઉતારી હંડો પડે ને તેમાં બધા સામાન બરાબર ભેળી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું, બરણીને અવારનવાર તડકે સુકવી.

અચાર કાંદાનું.

સફેદ જીણા કાંદા રતલ ૧, આદુ તથા લીલાં મરચાં દરેક શેર ૦૧, નીમક તોળા ૨, જવંત્રી ૧ જયફળની, સોજો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલી અચાર કંબેજનાંમાં લખેલી રીતે નીમક સાથે ટોપલીમાં બાર કલાક દાખી રાખ્યા બાદ કાઢવા અને આદુને છોલી તેની પતળી કાતરીઓ કાપી બધા સામાનને પોહોળાં માઢાંની આટલીઓમાં ભરવા અને એ હુબતાં સેજ ઉપર આવે તેટલા સરકાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉંઘાડો મેલી કકરો પડવા માંડે તેવા ઉતારી પાડવા અને હંડો પડે ને આટલીઓમાં રેડી ચપટ બુચ-મારીને બંધ કરવી.

અચાર કાંદાનું ૨ નું.

જીણા સફેદ કાંદા રતલ ૨, આખાં કાળાં મરી તોળા ૨૦, નીમક તોળા ૨, આખી રાઈ તથા ઘાણા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજો જલદ સરકો ખપ મુજબ.

કાંદાનાં ડીચકાં રાખીને છોલી બધા સામાન હુમે તેટલા સરકાને ઉપર કાંદાના પહેલાં અચારમાં લખ્યા મુજબ કકરો પાડી હંડો થાય ને નેખાંજ લખેલી રીતે આટલીઓમાં ભરી બુચ મારીને

ચાર દીવસ તડકે મુકવું. સરકો સોસઈ જાય તો એજ રીતે ગરમ કરીને ઠંડો થયેલો માંહે ખીજે રેડવો.

અચાર ગાજરનું.

સોજાં મોટાં પણ કુમળાં ગાજરની સળી રતલ ૭, જલદ સરકો ખાટલી રા, સોજો ગોળ શેર ૧૧, નીમક રતલ ૧૧, બેળ વગરની દલેલી રાઈ રતલ ૧૧, લસણ તથા મુકાં મરચાં દરેક તોળા ૫, ચુંટેલું જીરું તથા હળદના ગાંઠીયા દરેક તોળા રા.

ગાજરને છરીયાં આપવીને છાલ કાઢ્યા પછી હેઠેનો લાગ જરા કાપી કાઢીને ૧૧ ઇંચ જલદી અને એ ઇંચ લાંબી બધી સળી કાપીને પછી એ સળી સાત રતલ લેવી અને ખરણીમાં નીમક સાથે ભેળીને ચોવીસ કલાક રાખ્યા બાદ એ દીવસ તડકે મુકવવું. સરકામાં આખાં સાત મરચાં નાખી કલક ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઢંધાડું મુકવું અને કકરો પડવા માંડે તેવું ઉતારી પાડી તદ્દન ઠંડો થવા દેવું. લસણને છાલ જીરું તથા મરચાં સાથે સોજા પાતા ઉપર સેજ સરકા સાથે જરા જડું પીસ્તું. હળદને બારીક પોસ્વી. રાઈને જરા સરકામાં ઘુબ ચઢાવવી. ગોળનો ભુકો કરી બાકી રહેલા બધા સરકામાં પાંગળાવી જાંજરાં કપડાંથી ગાળી એમાં બધા સામાન બરાબર ભેળવીને માંહે ગાજરની સળી ખરમાટી બધું ખરણીમાં ભરી મેળવણી બધી હોય તો તે ઉપરથી નાખી ઢાંકણ ડાંકી કપડાંથી મોઢું બાંધી એ ત્રણ દીવસ પછી અચારને લગે ઉપર કરવાં અને મુકાં લાગે તો ઉપર મુજબ ગરમ કરીને ઠંડો પાડેલો ખીજે જસ. સરકો મેળવવો. પણ વધારે સરકો નાખીને પતણું કરવું નહી, લીળાં જેવાં થાય તેટલોજ રેડવો. ગમે તો ગાજરની સળી કાપવાને બદલે એક ઇંચ જેટલો લાંબો બધો રેસો કાપવો. પુર્ત અચાર ભરવાં નહી હોય તો ગાજરની સાત રતલ સળી અથવા રેસાને તડકે ચાર પાંચ દીવસ મુકવીને ભરી રાખવી અને બ્યારે અચાર ભરવાં હોય ત્યારે ઉપર મુજબનો બધો સામાન લઈને એજ રીતે અચાર ભરવાં.

અચાર ગોળકેરીનું.

પટેલની મોટી કાચી દલદાર કેરીની ચાર ચાર ચીર કાપી ગોરલી કાઢી નાખીને છોલવી અથવા સારી જાતની સાખા વગરની ઝીણી ગોરખીના દલદાર પણ તદન કોયલ કેરીને છોલી બધે ફાડ્યાં કાપીને ગોરલી કાઢી નાખી અને એ એમાંની જે જાતની કેરી હોય તે રતલ ૧૭, સોજો નરમ લાલ ગોળ મણુ ૦૧, નીમક રતલ ૧, લસણ ચેર ૦૧ છોલીને ખોખરું કાંધણું, બેળ વગરની દલેલા રાધ તથા બેળ વગરની મરચાંની ભુટ્ટી દરેક ચેર ૦૧, ખોખરું કાંધણું ૭૩; આખાં કાળાં મરી; એલચી તથા છુંદીને છલટાં કાઢેલા ધાણા દરેક તોળા ૨, તજ તથા લવંગના ઝીણા કટકા દરેક તોળા ૧, જલદ સોજો સરકો ખાટલી ૧૧.

કેરીને ઘાષ કોરડી કરી નીમક સાથે લખોટેલી ખરણીમાં ભરી ખીજે દીને તળે ઉપર કરી. પછી ત્રીજે દીને સોજા ટોપલીમાં કાઢી આંનની પર મુકવી અને માંહેથી બધું પાણી નીકળી જાય ને ઘોતાં સફેદ કપડાંથી અડેક કટકાને દાખીને ગુદી તદન કોરડી કરી સફેદ ઘોતું કપડું ટેબલની ઉપર પાંચરી તેની ઉપર પાસે પાસે બધા કટકા પાંચરીને મુકવા. પછી તડકાંમાં નહીં પણ હવામાં સીરે નવ દસ કલાક રાખવી. તેટલાં ગોળને સાફ દીમડાં ઉપર લોખંડના બતા વડે ભાંજી ભુટ્ટો કરી સરકામાં ખરાબર પીગળાવી કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં કુરતીનની નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગોળીને ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને અંદર કકરો પડે ને ઉતારી પાડી સરકો તદન ઠંડો પડેને તેમાં બધા મસાલા મેળવી તેમાં કેરીને ખરપોટી સોજા ખરણીમાં બધું ભરી ઠાંકણુ ઠાંકી કપડાંથી મોઢું બાંધી લઈ ચોથે દીને ઉઘાડી તળે ઉપર કરવું. તે પછી અવારનવાર એજ રીતે તળે ઉપર કરતાં રહેવું અને ગોળ પીને કેરી ચરીને મળતી લાલ થાય ને અચાર વાપરવાં એમ વારંવાર તળે ઉપર કરવાતું કારણ એ કે એમજ રાખતાં ઉપર કુળ ચઢે છે અને ફેરવ્યા કરતાં તેમ થવું નથી. એ અચાર ઘણું સારાં લાગે છે.

અચાર ગોળકેરીનું ૨ જી.

સારી જાતની ઝીણી ગોટણીની દલદાર કોયળ કેરીની છાલ છોળને તે તોળેલી શેર ૨૫, સોળે નરમ પતની ગોળ મણુ ૦૧૧, સોળ ખારક શેર ૨, બેળ વગરની સોળ રાષ્ટ તથા બેળ વગરની દલેલી હળદ દરેક શેર ૦૧, નીમક પાયલી ૧, ઝેલચી તોળા ૭, આખાં કાળા મરી નવટાંક.

કેરીની ચાર ચાર કાપી હેઠેથી વળગેલીજ રાખી માંહેથી ગોટલી કાઢી નાખી નહીં અને પાચેર હળદ સાથે નીમક બેળા કેરીની અંદર સારીકાની દાખીને ભરી બાકી રહેલાં નીમક સાથે લખોટેલી ખરણીમાં ત્રણ દીવસ ભરી રાખી ચોથે દીને કાઢીને અંદરથી ગોટલી કાઢી નાખી મેથી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવવી. પછી ગોળકેરીનાં પહેલાં અચારમાં લખ્યા મુજબ ગોળને ભાંજી સોળે પ્રતિ એમાં બધી સામાન સારીકાની બેળા અંદર કેરીની અંદર અંદર ખારક મલીને એ ગોળ સાથની મેળવણીને અંદર કેરીમાં દાખીને ભરી માઠી ખરણીમાં કેરીએને ગોટલીને ઉભી મેલી ગોળ સાથની મેળવણી વધી હોય તો તે ઉપરથી સુકવી અને એ કુચે તેટલા સોળ જલદ સરકાને તદન કલષ ભરેલી તપેલીમાં ઉંઘાડું ચુલે સુકી કકરો પડવા માંડે તેવું ઉતારી પાડી ઠંડા પડે ને ઉપરથી એ રેડી અચાર ચરીને નરમ થાય ને વાપરવાં.

અચાર ગોળકેરીનું ૩ જી.

સોળ પાકટ શાખા વગરની કાચી કેરીને છાલી ગોટલું કાઢી નાખી નહીં ગરના બમે પ્રત્યે જોટલા કટકા કાપી તે એક મણુ કટકાએ નીમક અડધી પાયલીને હિસાબે લઈ પડેપડ નાખી સોળ ટોપલીમાં ભરી દસ ખાર કલાક પાણી ઝરવા દધને પછી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવીને પછી તે કેરી તોળેલી શેર ૧૦, સોળે નરમ પટની ગોળ શેર ૨૩, સોળે જલદ સરકો બાટલી ૧૦, સુકું લસણ તથા સોળ સુકાં મરચાં દરેક શેર ૦૧૧, ચીચલ ખાસખીની સુકી છાલના ઝીણા કટકા શેર ૦૧, ઝેલચી તથા લવગ દરેક તોળા ૧.

લસણને છોલી અડધાં સાથે મરચાંને સાફ પાતા ઉપર થોડા સરકામાં પીસ્વાં. ગોળને સોજાં દીમડાં ઉપર બતાથી ભાંજી ભુકો કરી સરકામાં પીગળાવી ભંજરાં કપડાંથી ક્લષ્ઠ ભરેલા પાટીયામાં ગાળી ચુસે ઉંઘાડુ મુઠ્ઠી ત્રણ કરે. પાટીને ઉતારવું. પછી પીસેલાં લસણ સાથનાં મરચાંને એ ગોળ સાથના સરકામાં ભેળી તેમાં ફેરી તથા બાફીને સામાન નાખી ધાગે બળતે ઉંઘાડું મુઠ્ઠી અવારનવાર ક્લષ્ઠ ભરેલી ચમચ ફેરવવી અને ગોળનાં સેજ આસ થયેલાં લાગે ને ઉતારી ત્રાણું કપડું બાંધી ઠંડું થાય ને અચાર બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી લઈ બરાબર ચરે ને વાપરવાં. ચુલાપર ઘણો આસ આવશે તો કપડાં નથે.

અચાર ગોળકેરીનું ૪ થું.

સાખા વગરની સોજી ફેરીને છોલીને કાપેલી ચીરને સુકવ્યા પછી તોળીને તે શેર ૩, સોજે નરમ પતતી ગોળ શેર ૯, સોજી દલેલી રાઈ શેર ૧૦, સુકાં સોજાં લસણની છુટ્ટી મોટી કળી રતલ ૧, દળેલી ઉળદ તથા સોજી મરચાંની ભુકી દરેક નવગ્રાંઠ, આખા ખાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળો ૧, એલચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૧, નીમક અપ મુજબ.

લસણની કળીને છાલવી. સાખા વગરની ઝીણી ગોટલીની દલદાર મોટી પટેલની ફેરીને સુરાથી ચાર ચીરયાં કાપી છોલીને અંદરની ગોટલી કાઢી નાખી એ એક મણ ફેરીમાં પોણી પાયલીને હીસામે નીમક લઈ લખોટેલી બરણીમાં નીમક સાથે ફેરીની ચીરને ભેળાંને બે દીવસ રાખ્યા પછી ત્રીજે દીને માંહે છુટેલાં પાણીમાં ઘાઘને કાઢી ત્રણથી ચાર દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવીને ઉપર લખેલ હીસામે એ ચીર ત્રણ શેર લેવી અને ફેરીમાં છુટેલાં નીમકવાળાં પાણીને સોજી કોટીની બરણીમાં રહેવા દેવું અને ફેરી સુકાય પછી ગોળને ભુકો કરી કચરો કાઢી બરાબર સોજો કરી એ ગોળ પોચો થયે તેટલું તેમાં એ નીમકનું પાણી બરાબર મેળવીને પછી માંહે બધા સામાન ભેળી એમાં ફેરીની બધી ચીરને ખરેખરીને સાફ બરણીમાં ભરી મેળવણી વધી હોય તો તે ઉપરથી મેલી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને થોડે થોડે દાહાડે

તળે ઉપર કરી અચાર બરાબર ચરેને વાપરવાં. નીમકનાં પાણીને બદલે એ અચાર સરકામાં ભરવાં હોય તો ત્રણ બાટલી ઘણા સોજા જલદ સરકાને ગરમ કરી ઠંડો પાડીને એમાં ઉપલાજ રીતે અચાર ભરવાં. લસણનો શોખ હોય તો તે પાંચ તોળા વધારે લેવું.

અચાર ગોળકેરીનું પ મું.

સારી જાતની ઘણી જલદાર ઝીણી ગોળાની મજાહની મોટી કોયળ કેરીનાં ઉભા બપોે કટકા કાપા ગોટલી કાઢી નાખ્યા બધી લીલી છાલ બરાબર છોલીને પછી એ કેરી તોળેલી થેર ૩૦, સોજો નરમ પતની ગોળ મણ ૧, સોજ્યું મેદા આડુ થેર ૪, સોજાં મોટાં ગોવાનાં સુકાં લાલ મરચાં તથા મોટી કળીનું સુકું લસણ દરેક થેર ૧, આખા ધાણા; આખાં કાળાં મરી તથા તજ દરેક તોળા ૫, લવંગ તોળા ૩, કાળીજીરી તોળા ૧૧, સોજો જલદ સેરડીનો સરકો બાટલી ૫, કેરી માટે નીમક રતલ ૨ તથા આડુ લસણ માટે તોળા ૧૫.

પેલાં એ રતલ નીમક સાથે કેરીનાં છોલેલાં કાડ્યાંને સોજા બરણીમાં ભેળીને સુકવી, પછી ખીજે દીને કેરીને તળે ઉપર કરવી. તે પછી ત્રીજે દીને કાઢીને એ દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવી. લસણને છોલી એમજ રાખવું પણ આડુને છોલીને તેના નાની બદામ જેટલા કટકા કાપી પેલાં પંદર તોળા નીમકમાં એ બેઢને મેળવીને બરણીમાં એક દીવસ રાખ્યા પછી ખીજે દીને કાઢીને તડકાંમાં સુકવવું. ધાણાને કીકરાં પર ધંગારે ભુંજીને ઉલકે હાથે જાદા છુંદી ઉકેલીને તાંદરા કાઢવા. મરચાંને નુછી ભુંજી બારીક છુંદીને તારની સાળણીથી સાળવાં. તજના ઝીણા કટકા કરવા. પછી ગોળને બતા વડે ઢીમડાં ઉપર ભાંજી ભુકો કરા સોજાં વાસણમાં સરકામાં બરાબર પીગળાવીને તદનજ કલઈ ભરેલાં તપેલાંમાં જાંજરાં કપડાં અથવા જાદી નેટનાં ભેવડાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંધાડું સુકવું અને કકરો. પડે ને ઉતારી જરા વખત ઉંધાડું રાખવું, તે પછી ઉપર મેલનો પીળા રંગનો જાદો પોપડો બંધાશે તે શીરામાં ભેળાય નહી તેમ સલાળથી આંધરાંની અમથથી બધા બરાબર કાઢીને પછી શીરાને પાછો ચુલે મધ્યમ બળે સુકી ત્રણ કકરા પડે ને ઉતારીને અંદર ખીજે બધા સામાન

મેળીને ઉપર ઘાતું કપડું બાંધવું અને તદન હાંડું થાય ત્યારે માંહે કેરીનાં સુકવેલાં ફાડ્યાં મેળવીને પછી બધું બરણીમાં ભરીને ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે અવાર નવાર તળે ઉપર કરવું. અચારની કેરી ચરીને અદરથી બરાબર લાલ અને નરમ થાયને અચાર વાપરવાં. કેરી મળહની ઘણી દલદાર સોજી કોયળ હોય છે તો એ અચાર ઘણું સરસ લાગે છે. એ અચારને ચરતાં જરા વખત લાગે છે. તીખાસ આછા જોઈયે તો મરચાં આછાં લેવાં.

અચાર ગોળકેરીનું ૬ થું.

પટેલની સાખા વગરની મોટી કાચી કેરી ૫૦, સોજે નરમ પટની ગોળ શેર ૧૦, સોજી મેળ વગરની દળેલી રાઈ; સુકું મેદા આડુ તથા લસણ દરેક શેર ૧, મેળ વગરની મરચાંની લુગ શેર ૦૧, આખા ધાણા તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળો ૦, મેળ વગરની દળેલી હળદ નવટાંક, સોજે જલદ સરકો ખાટલી ૨, સોજું સેલડ આંધલિ વાઈન ગ્લાસ ૨, નીમક ખપ મુજબ.

લસણને છાલવું. આડુને છાલી ઘણી પતળી પાતરીઆ કાપવી, કેરીની ચાર ચાર ચાર કાપી ગોટળી કાઢી નાખીને છાલી તોળીને તે એક માણ કેરીએ ઘોણી પાયલીને હિસામે નીમક લઈ તેની સાથે કેરીને ત્રણ દીવસ બરણીમાં ભરી રાખ્યા પછી ચોથે દીને કાઢીને એક દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવી. અડધાં લસણને ખોખરું કરવું. ગોળને ઢીપડાં ઉપર ખતા વડે બાંજી ભુકો કરી કચરો કાઢવો. પછી થોડા સરકામાં રાઈને ખૂબ ચઢાવી તેમાં એક ગ્લાસ સેલડ આંધલિ તથા બધા સામાન મેળીને માંહે કેરીની ચીર બરમોટી બરણીમાં ભરી મેળવણી વધી હોય તે ઉપર નાખી બાકીનું સેલડ આંધલ રેડી - પટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અચાર બરાબર ચરીને લાલ થાય ને વાપરવાં. પણ થોડે થોડે દાહાડે તળે ઉપર કરવાં.

અચાર ગોળકેરીનું ૭ મું.

મોટી કાચી પટેલની સાખા વગરની કેરીની ચાર ચાર કાપી ગોટળી કાઢી નાખી છાલ છાલીને પછી તોળેલી શેર ૨૮, સોજે

નરમ પતની ગોળ શેર ૭, સોજ દળેલી રાઈ; બેળ વગરની મર-
ચાંની બુકી તથા સોજી આદુ દરેક શેર ૧૦, નીમક રતલ ૨,
આખાં કાળાં મરી તથા ધાણા દરેક નવટાંક, સોજ દળેલી
હળદ તોળા ૧૦, ખાવા માટે સોજી સંલેડ આઈસ આવે છે
તે તેના ચમચા ૪.

કેરીની ચીરને નીમક સાથે ત્રણ દીવસ બરણીમાં ભરી રાખવી.
પણ દરરોજ તજે ઉપર કરવી. ચોથે દીને કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં
એક દીવસ સુકવવી, લસણને છાલી બે ભાગ આપું રાખવું અને
એક ભાગ જેટલું ખોખરું કરવું. પછી ગાંધને બધા સામાન સાથે
બરાબર બેળી બધી કેરીની ચીરની ઉપર એ મસાલો ચોપડી
બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેલ રેડવું. તે પછી ગોળને સોજાં દીમડાં
ઉપર બતા વડે ભાંજી લુકો કરી માંહેથી કચરો કાઢી મસળીને
પોચો કરવો અને બરણીમાં ભરેલાં અચારની ઉપર બેળી ચપટ
ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ત્રીજે દીને બધો ગોળ પીગળીને
અચારમાં રસ થશે પછી તજે ઉપર કરી અવારનવાર એ મુજબ
કરવું. એ અચાર દોઢ મહીને તૈયાર થશે, પણ કેરીમાં પાણીના
ભાગ હોવાથી એ અચાર રહેશે તહી માટે જલદી વાપરવાં.

અચાર ગોળકેરીનું ૮ મું.

સારી જાતની સાખા વગરની કાચી કેરીને છાલીને તેના
અડધી ધૈય જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૧૦, સોજે નરમ ગોળ શેર
૬, કીસમીસ દરાખ શેર ૧૦, નીમક રતલ ૧૦, સોજ દળેલી ગાઈ
તથા બેળ વગરની મરચાંની બુકી દરેક શેર ૧૦, જીરું તોળા ૨
ખોખરું કીચેલું, એજચી તોળા ૧૦ તથા તજ તોળા ૧૦ એક બારાં
હુંદલું, લસણના મોટા કટકા ૨ હોલેલું, સોજે જલદ સરકો બાટલી
૧, ધાવા માટે હલકો સરકો અથ મુજબ.

સોજ ટોપલીમાં નીમક સાથે કેરીને ભરી ઉપર ધોયણું ફેળવું
કપડું મુકી અંદર કલઈ ભરેલું ઢાંકણ ચટું બેસવું મુકી તેની ઉપર
વજન મેલી એક મોટાં બોલની ઉપર મલમલનું કપડું બાંધી તેની
ઉપર ટોપલી મુકી હેઠે પાણી ઝીલાવા દેવું. ચોવીસ કલાક પછી
ઝીલાયલું પાણી રહેવા દેવું અને કેરીને પુરતાં તડકાંમાં બે દીવસ

સુકવવી. દરાખને સાથે કરી હલકા સરકાથી ધોવી. પછી પેલા ફેરીનાં પાણીમાંથી પોણા શેર ક્લર્ષ તેમાં પેલા એક ખાટલી સરકો રેડી ગોળનો ભુકો કરી માંહે તે પીગળાવી તદ્દન ક્લર્ષ ભરેલી તપેલીમાં જાંજરાં કપડાં અથવા જાદી નેટનાં એવડાં કપડાંથી ગાળી એમાં અધો મસાલો બરાબર મેળવી ચુલે મધ્યમ બળતે સુકવું અને એ કકરા પંડે ને ફેરી તથા દરાખ નાખી અવારનવાર ક્લર્ષ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીરો જરા ટાઈટ થાયને ઉતારી એજાથી તથા તજ બેજાથી અને ડંડું થાયને બરણીમાં ભરી ઉપર ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને કપડું બાંધી અવારનવાર ઉંઘાડી તળે ઉપર કવું. એ અચાર સારાં લાગે છે અને એ મહીને તૈયાર થાય છે.

અચાર ગોળફેરીનું ૯ મું.

સાખ્યા વગરની માઠી ડાચી પટેલની ફેરીની ચાર ચીર ડાચી છોલી ગોટળી કાઢી નાખી તોળેલી શેર ૫, સોજો નરમ ગોળ શેર ૫, સોજી દળેલી રાઈ શેર ૦૧૧, નીમક તોળા ૧૫, આદુ શેર ૦૧, આખાં કાળાં મરી શેર ૦૧, સરસીયું તેલ ખાટલી ૦૧.

ફેરીને પંદર તોળા નીમક સાથે લખોટલી બરણીમાં એક દીવસ રાખ્યા પછી ખીજે દીને તળે ઉપર કરી ત્રાજે દીને કાઢીને બેથી ત્રણ દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવી. આદુને છોલી પતળી કાતરીએ કાપી ખીજાં થોડાં નીમકમાં એક દીવસ રાખ્યા પછી કાઢીને નવી બુતારાની સળામાં ખોરી એક દીવસ તડકે સુકવવી. પછી ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી મસળાને નરમ કરી તેમાં અધો સામાન બરાબર મેળી છેલ્લે ફેરી તથા આદુ મેળવી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું ઢાંકી બાંધી બે ત્રણ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રહેવું અને અચાર બરાબર ચરેને વાપરવાં.

અચાર ઘરભનું.

આપેલી ઘરભ આખે ચેતપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે સુકવેલી ઘરભ રતલ ૬, સોજી દળેલી રાઈ રતલ ૧, બેજ વગરની ચુકાં મરચાંની ભુકી રતલ ૦૧૧, સોજી દળેલી હળદ તથા લસણ દરેક રતલ ૦૧, જીરું તથા ધાણા દરેક તોલા ૫, એલચી,

લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોણા ૧, સુકાં મરચાં ૭, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૩, ઘોવા માટે હલકા સરકો અપ મુજબ.

લસણને છોલવું. કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ બાટલી સરકો રેડી માટે, સાત મરચાં, ઐલચી, લવંગ તથા તજ નાખી ચુલે બળતે મેલી એક ભેશ આવેને ઉતારી કુંડો થવા દેવો. લસણ, જીરું તથા ધાણાને જીરું જીરું છુંદવું, બારીક કરવું નહી. ગરમ કાષેલા સરકામાંથી કોડીનાં મોટાં બોલમાં રાઈમાં જરા નાખીને ખુબ ચઢાવીને પછી તેમાં બધા સામાન મેળવવો અને ધરભના બમે ઇંચ જેટલા કટકા કાપી હલકા સરકાથી સોજા ઘોઘને એ મેલવણીમાં ખરમોટી બધું લખોટેલી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. અપ પડે ત્યારે ધરભને કાઢી મસાલો વળગેલો હોય તેથી સાથે સાથે અને તે નહી પસંદ હોય તો કાઢીને થી અથવા તેલમાં તળવા. એ આચાર મજાહનાં લાગે છે અને એક વરસ સુધી સોજાં રહે છે. ગમે તો ધરભના કટકા કાપી પહેલે થીમાં તળવી અથવા આખા પાતને કકડતાં પાણીમાં ચુલે સુકવી અને ધરભ બકાઈને કાણ થાયને અંદરથી કાઢી સોજાં કપડાંથી નુછી કોરડી કરીને કટકા કાપી છુટા છુટા સુકી ત્રણ ચાર કલાક પવનમાં વખતા રાખવા પછી લખ્યા મુજબ સામાનની મેળવણી તૈયાર કરી તેમાં ઉંપલીજ રીતે એ ધરભના તળેલા અથવા બાફેલા કટકાને ખરમોટીને બરણીમાં ભરવા. પણ આએ છેલ્લી બે રીતનાં ભરેલાં અચાર તળીયા વગર એમજ મસાલા સાથે ખાવાં. આએ બેઉ છેલ્લાં અચાર લાંબો વખત રહેશે નહી.

અચર ધરભનું ૨ જી.

આંધેલી ધરભ આવે છે તેને સાધારણ રીતે સુકી ધરભ કહે છે તેના આખા મોટા પાટ ૪ અને તેનું વજન રતલ ૩, સોજાં મોટાં ગોવાનાં સુકાં મરચાં શેર ૦૧ ને નવટાંક, મોટી કળીનું સુકું લસણ શેર ૦૧ ને નવટાંક જીરું, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૧, સોજું મીઠું તેલ ભરેલું પાથેર ૧૧ અને તોળેલું હોય તો શેર ૦૧૧ એટલે પાઈંટ ૦૧૧.

મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી કપડાંથી બરાબર નુછીને જરા સરકા સાથે કોડીનાં વાસણમાં થોડો વખત ભીનવી રાખ્યાં. લસણના મોટા એક કકડાની બધી કળાએ છુટ્ટી પાડી છોલીને જુદી રાખવી. બાકીનાં બધાં લસણને છોલી, જઈ તથા પેલાં ભીનવેલાં મરચાંને સાંઈ પાતા ઉપર પીસીને ગોળો કરવા ધરભની નેસ કાઢી સોજી થોઈ સાદ કપડાંથી નુછીને કોરડી કરીને ચાર કલાક તડકે સુકવીને પછી તેના બમે ઇંચના કટકા કાપી તેલમાં તળવી અને તળતાં વધેલું તથા બાકી રહેલાં બધાં તેલને એક તદનજ કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં નાંખી કકડાંથી તેમાં પીસેલા મસાલો નાંખી બરાબર ભુંજીને માંહે સરકો મેળવી લસણની પેલી છુટ્ટી કળાએ નાંખી એક જોશ આવેને અંદર તળેલા ધરભના કટકા નાખ્યાં અને બીજા ત્રણેક જોશ આવે ને ઉતારીને ઉપર થોતું સરક કપડું બાંધીને રહેવા દધ બીજે દીને બરણીમાં ભરવું. તીખાસ પસદ નહી હોય તો મરચાં એાછાં લેવાં. એ અચાર મજાહનાં લાગે છે.

અચાર ચવચવનું.

પટેલની અથવા રસની કાચી કોયળ ફેરી ૬૦, સોજી ખાંડ ચેર ૫, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી, નવી ખારક તથા રીયલ મોસાંખીની સુકા છાલના નાના કટકા દરેક ચેર ૧, નવી કોકમ, સોજી મોટી સુકા કાળી દરાખ, બિજા વગરની સોજી મરચાંની બુકી તથા સોજી મુદ્રાં મેદા આદુ દરેક ચેર ૫૦, ચવચવના ચીતાઇ મુગખાની બરણી ૨, મોર્ન જલદ સરકો ખાટલી ૪, નીમક તથા ઘાવા માટે હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

ફેરીની બધી છાલ બરાબર છોલી ગોટલી કાઢી નાખીને પછી બમે ઇંચ જેટલા કટકા કાપી તોળીને એ ફેરી જેટલી થાય તે પ્રમાણે એક મણ ફેરીના કટકાએ ચાર રતલને હીસામે ગણીને નીમક લઈ સોજી બરણીમાં નીમક સાથે ફેરી ભેળાને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતાં તડકામાં ત્રણ દીવસ સુકવવી. આદુને છોલી ઘણી પતળી કાતરીએ કાપી થોડાં નીમક સાથે કોડીનાં વાસણમાં ભેળાને ફેરીનીજ કાની ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી એને એ દાહડાજ તડકે સુકવવું. તે પછી સરકાને તદનજ

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડી ચુલિ મધ્યમ બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને માંહે કકરો પડવા માંડે ને ઉતારી પાડી કંડો થાયને તેમાં આમલીને બે કલાક બીનવી રાખ્યા પછી તદનજ કલઈ ભરેલાં ઉભા ઘાટના તપેલાંમાં કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બોયાંમાંથી બહુ છાંડી લઈ આમલીનો છુંછો રહે તે ફેંકી દેવા. ખારક તથા દરાખના ફરીયા કાઢી એ બેઉને તેમજ માસંખીની છાલને હલકા સરકાથી ધોવું. ફરીની ઉપર નીમક તળેલું હોય તે અંધિરીને કાઢી નાખવું. કાકમને સાફ ફરીને કચરો કાઢવો. ન્યારખાદ આમલી સાથેના સરકા ભરેલાં તપેલાંમાં બધા સામાન ભેળવો અને એ અચાર ભર્યા પછી ઉભાય છે માટે અચારના બધા સામાનથી ધોણી ભરાય તેટલી એક માટી લખોટલી બરણીમાં બધું ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું, પણ થોડે થોડે દાહડે ઉંઘાડીને અચારને તળે ઉપર કરવાં.

અચાર ચવચવનું મેવાનું.

સોજાં મોટાં સુકાં જઈઆલુ, મોટાં સોજાં નવાં ઉનાફ તથા નવી શાકરીયા ખારક દરેક શેર ૪, સોજો ગોળ શેર ૫, મોટાં નવાં સુકાં અંજીર તથા અંજીરી નવી માટી દરાખ દરેક શેર ૧૧, સોજાં મોટાં ગોવાનાં સુકાં ખીયાં કાઢી નાખેલાં મરચાં શેર ૧૧, નીમક તોળા ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૬, દાવા માટે હલકો સરકો અપ મુજબ.

મરચાંને હલકા સરકાથી ધોઈને કાઢીનાં વાસણમાં જરા સોજા સરકા સાથે એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી બારીક પાસ્વાં. અંજીરના ચાર અને જઈઆલુ તથા ખારકના બધે કટકા ફરીને ફરીયા કાઢી નાખવા. પછી બધા મેવાને હલકા સરકાથી બરાબર ધોઈ ઉનાફને ખાવાના કાંટા વડે છુટા છુટા ચોખા દેવા. ત્યાર બાદ ગોળનો ભુકો ફરી બધા સરકામાં પીગળાવી માંહે નીમક ભેળાને તદનજ કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં જાંજરાં કપડાંથી ગાળાને મધ્યમ બળતે ઉંઘાડું મુકી પેહેલે માંહે ઉનાફ તથા ખારકના કટકા નાખી લાકડાંના મોટા ચમચ યા તદન કલઈ ભરેલી ચમચથી અવારનવાર ફેરવવું અને એ બેઉ ચીજ જરા નરમ થાય ત્યારે જઈઆલુ, દરાખ તથા અચાર નાખી અવારનવાર ચપચપ ફેરવવી

અને બધું નરમ જેવું થાયને ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધવું અને ઠંડું થાય ત્યારે બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને તે પર કપડું બાંધવું. પછી એ ત્રણ દાહડે તળે ઉપર ફરતાં રહેવું અને જો સરકો આછો થઈ અચાર સુકાં લાગે તો ખીજા થોડા સરકાને ગરમ કરી ઠંડો થાયને ગાળીને અચાર દીળાં થાય તેટલો અંદર રેડવો, તેમજ તીખાં અચાર પસંદ નહીં હોય તો મરચાં આછાં સેવાં.

અચાર ચવચવનું સવાદીષ્ટ રંગીન.

સાખા વગરની સોજી માછી દલદાર કોયલ કેરી પચીસ સેવી અને તેને છોલી ગોટલી કાઢી નાખીને નકી ગરના દોઢ ઘંચ જેટલા કટકા કાપી તેમાં પચીસ તોળા નીમક બેળીને સોજી બરણીમાં ભરી ખીજે દીને અંદર હાથ ફેરવવો અને ત્રીજી દીને કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં તણુથી ચાર દીવસ બરાબર સુકવીને પછી તોળીને તે ત્રણ શેર લેવી. પછી એક ખાટલી ઘણા જલદ સોજા સરકામાં સોજી ત્રણ શેર શાકરીયા ખાંડ પીગળારી તદતજ કલઈ ભરેલાં તપેલાંમાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ઉઘાડું સુકવું અને ગરમ થાયને તેમાં ખોખરા કાઢેલા ધાણા તોળો ૧, બેળ વગરની સોજી મરચાંની છુકી તોળો ૧૦૦ તથા મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાં ૫ નાખવાં. પછી સરકાને કકરો પડવા દેવો નહી, અંદરથી વરાળ નીકળેને ઉતારી પાડીને ઉપર કપડું બાંધી તદત ઠંડું થાય ને તેમાં સુકવેલી કેરી બેળીને બધું બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અચારનવાર ઉઘાડી તળે ઉપર કરવું અને કેરી સેજ નરમ જેવી થાય ને હેઠે લખ્યા મુજબનો સામાન તૈયાર કરવો.

શીરા સાથનો ચીનાઈ ચવચવનો મુરખો આવે છે તેનો બધો શીરો કાઢી નાખીને અમથોજ મુરખો રતલ ૧, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧, સોજી નવી કોકમ શેર ૧, આમ ચોપડીમાં મુરખો સંત્રા અથવા મોસંખીની છાલનો સુકો છાપેલો છે તેવો એક જતનો મળી શેર ૧૦, આડુ શેર ૧૦, નીમક તોળા ૩, બેળ વગરની મરચાંની છુકી તોળો ૧ થી ૧૦, એલચીના દાણા, તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૧૦, સોજે તાડીનો સરકો ખાટલી ૧૦૦, ઘાવા તથા પીચના મારે ખીજા સરકો ખાપ મુજબ.

અચાર ભરવાની અગાઉ આડુને છોલી ઘણીજ ખારીક કાત-
રીઓ કાપી મોટા ધંચ જેટલા કટકા કાપાં કોડીના વાસણમાં
એક તોળા નીમક સાથે ભિળીને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને
એક બે દીવસ તડકે સુકવવું. એલચી લવંગ તથા તજને જીરું છુંડવું.
કોકમમાંથી એક પાથરને સાફ કરી તેના પોણી ધંચ જેટલા કટકા
કાપી સરકાથી ઘાઘને પછી જરા સરકામાં કોડીનાં વાસણમાં એક
કલાક ભીનવી રાખવી અને ખાકીની બધી કોકમને સોજી કરી
સરકાથી ઘાઘ સોજા પાતા ઉપર જરા સરકા સાથે ખારીક પીસીને
કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી તેમાં બધા તાડીને સરકો ગરમ
કીધા વગર એમ દોઝ મેળવીને સોજાં ઘાતાં ખાઢીનાં મજાત
જાંજરા કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી ભચડીને બધા રસ કાઢી લઈ
જીરો ફેંકી દેવો અને એ રસમાં ખાંડ તથા ખાકીનું નીમક પીગ-
ળાવી માહે મરચાંની ભુકી, એલચી, લવંગ તથા તજ ભિળીને પછી
અચારની કેરીને રસમાંથી જીરો કાઢીને પછી એ રસમાંથી સાડા
ત્રણ પાથર જેટલો રસ એ કોકમના રસની મેળવણીમાં મેળવીને
અચારનો રસ ખાકી વધ્યો હોય તો તે કાઢી નાંખવો. ત્યારબાદ એ તૈયાર
કીધેલી મેળવણીમાં અચારની કેરી, બધો મુરખો, કોકમના કટકા તથા
આડુની કાતરીઓ બધું બરાબર મેળવીને ખીલારની બરણીમાં ભરી
ચપટ ડાંકી ઉપર કપડું બાંધી ત્રણ ચાર દીવસને અતરે તળે ઉપર
કરવું અને અચાર બરાબર ચરે પછી વાપરવાં, પણ ચરયા પછી પણ
અચારનવાર તળે ઉપર કીધાથી સોજાં રહેશે, એ અચાર ઘણા
સારાં થાય છે.

અચાર તથા ચટણી ભરીને સોજી રાખવાની રીત.

આ એ વીવીધવાંનીમાં બધી જાતનાં અચાર તથા ચટણી
બનાવવા છાપેલું છે તેમાં ઘણાં ખરાંને તે ચરે ત્યાંસુધી થોડા દહા-
ડાને અતરે તળે ઉપર કરવા છાપેલું છે તેથી થોડું ચરે અને થોડું
કાચું રહે તેમ થવું નથી પણ બધું એક સરખું ચરે છે, પણ એમ
ચરીયા પછી કોઈમાં દુબતો રસ હશે તો તે ખીગડશે નહીં પણ જે
અચાર અથવા ચટણી રસ સાથે લપટાયલું અથવા જરા સુકું જેવું
હશે તેને એમજ નાખી મુકતાં તેની સપાટીની ઉપર દુગ ચઢે છે
અને તેથી પછી તે બગડી જવાનો સંભવ છે, તેટલા માટે એવું

હોય તેને તો ચરીયા પછીની ઐમ થઈ રાખવું નહીં પણ દસ પંદર દાહડાને અંતરે જરૂર તળે ઉપર કરવુંજ જોઈએ, તેથી કુળ ચઢીને બીગડશે નહીં.

અચાર ટામોટાનું.

ખાના ગાળા પાકાં ટામોટાં દળન ૨, સોજા ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા ગાના ચમચા (દળદેસ્તુન) ૨, સોજા દળેલી રાઈ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખાં કાળાં મરી તથા લવંગ દરેક તોળા ૧૧, સોજા જલદ સરકો તથા નીમક અપ મુજબ.

ટામોટાંને ભીના કટકાથી ગુછી સોજા કરી ત્રણ ચાર તરફ ખાવાના કાંટા વડે છુટાછુટા ચોખ્ખા દેવા અને લખોટેલી નાની બરણીમાં ટામોટાંના અંકેક પડ મુકી તેમાં નીમક છાંટીને હાથ લગાડ્યા વગર ઐમજ ઢાંકી ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી ચોથે દીને તેમાં છુટેલાં પાણીમાં ત્રાધને કાઢી લઈ હલકે હાથે કપડાંથી ગુછી કોરડાં કરી બીજા સોજા નાની બરણીમાં મુકવાં અને એ કુખે તેટલા સરકામાં રાઈ, મરી તથા લવંગ નાંખી કલહ ભરેલાં વાસણમાં એક કકરો પાડીને આગ મચથી તૈયાર કરી રાખી કંડો પડેને ટામોટાં પર રેડી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકવું. એક પચવાડીયામાં અચાર તૈયાર થાય છે.

અચાર દરીખનું.

નવી સોજા મોટી લાલ અંચુરી દરાખ શેર ૧, સોજા ખાંડ શેર ૧૧, આડુ શેર ૧૧, બેળ વગરની મરચાંની છુટી તોલા ૫, લસણ તવટાંક, નીમક તોલા ૧, સોજા જલદ સરકો ખાટલી ૧, લીંબુનો રસ ખાટલી ૧૧, હલકો સરકો અપ મુજબ.

દરાખના કરીયા કાઢવા અને આડુ લસણને છોલી ઘણી ખારીક દલાહણે દારી એ બધાંને હલકા સરકાથી ધોણું. પછી ખાંડને જલદ સરકામાં પીગળાવી કલહ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેનો શીરો કરીને ઉતારી અંદર બધા સામાન બરાબર મેળવી ચુલ મુકી ત્રણ ચાર કકરા પડેને ઉતારી લીંબુનો રસ બેળા કંડુ થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણું ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી પંદર દીવસ તડકે મુકવું, પણ તડકે મુકવી વેળા ઢાંકણું કાઢી નાંખી એક નીલું ચપટ બાંધવું.

અચાર પચરસીયાં.

સોજી પતની ગોળ શેર ૧૦, રાતાં કોહોળાંની છાલના એક ધંચ જેટલા કટકા, દોષીની છાલના કટકા, કુમળા બીંડા, છોલેલા ચકરકંદની એક ધંચ જાડી કાતરીઓ, માટાં પણ નદન પાકેલાં નહી તેવાં લીલા છાલનાં અમદાવાદી ખેર, સુકવેલી કેરીના કટકા, સોજાં સુકાં અંજીર, જઈઆણુ, વચલાં કદના મહાખેચરના પટેટા તથા ઘણાં નાનાં કુમળાં કારેલાં એ દરેક ચીજ શેર ૨, સોજી પરચાંની બુટ્ટી શેર ૦૧૧, આદુ શેર ૦૧, લસણુ શેર ૦૧, એળચી, લવંગ તથા તજ દરેક તેલો ૦૧, સોજી જાંબુ સરકો આટલી ૮, નીમક તથા ઘોવા માટે હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

આદુ લસણુને છોલી આદુની પતળી કાતરીઓ કાપી થોડાં નીમકમાં ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી એ દીવસ તડકે સુકવવું. કારેલાંને ચાર ચીરયાં કાપી હેઠેથી વળગેલાં રાખી થોડાં નીમક સાથે એ દીવસ રાખ્યા પછી એ વખત ડંડાં પાણીથી સોજાં ઘોઈ નીચવીને એ દીવસ તડકે સુકવવાં. એક જાતની છાલ તથા સકરકંદના કટકાને પણ એજ રીતે સુકવવું. પટેટાને છોળી વળગેલી ચાર ચીરયાં કાપી ચાર પાંચ કલાક નીમકમાં દાખી રાખવા. બીંડાને પણ સુકવવા. પછી સોજા સરકામાં ગોળને પીગળાવી તદન કલઈ ભરેલા તપેલાંમાં કપડાથી ગાળીને એક કકરો પાડી બધા સામાનને હલકા સરકાથી ઘોઈને તૈયાર રાખી માહે તે નાંખી ધીમે બળતે એક કકરો પાડી ઉતારતી વખત છેલ્લે ભેર નાખવાં અને ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધી ડંડા ચાપને અરણીમાં ભરી અષ્ટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર તળે ઉપર કરવાં.

અચાર પચરસીયાં ૨ જા.

આખાં માટાં પતળાં ખીયાં વગરનાં વેંગણાં તથા સુરતી ચીલડાં દરેક શેર ૫, સોજાં માટાં કુમળાં ગાજર શેર ૪, સોજી હળેલી રાઈ તથા કુમળા પાપડી દરેક શેર ૨૧, સોજી પતની ગોળ, લીલા હળદના કટકા, સોજી શાકરીયા ખારક, સોજાં નવાં સુકાં અંજીર તથા ગોવાનાં સુકાં પરચાં દરેક શેર ૧૧, આદુ શેર

૨, મોટી સોજ કાળી દરાખ શેર ૧, લસણ શેર ૦૧, જીરું શેર ૦૧ ખોખરું કીધેલું, સોજે જલદ સરકો ખાટલી ૩૦, નીમક તથા ધોવા માટે હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

વેંગણાંને ડીઝકાં આગલથી વળગેલાં રાખી ઉભાં ચાર ચીરયાં કાપી સોજ મોટી તપેલીમાં એ તથા સમારયા વગર એમજ બધી પાપડી નાખી બધું બરાબર કુએ તેટલું કંદું પાણી રેડી માંહે નવરાંક નીમક નાખી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને પાપડી તથા વેંગણાં નરમ બહાયને પાણીમાંથી કાઢી લઈ પુર્વ તડકે મુકવા મુકવું. ચીલડાંના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. ગાજરની છાલ છરી વડે એખવી કાઢીને તેની જાદી સળા કાપવી. આડુને છોલી પતળા કાતરીએ કાપવી. પછી એ બધું તથા હળદના કટકાને ભરેલાં એક શેર નીમક સાથે બે દીવસ બરણીમાં રાખ્યા પછી કાઢી બેથી ત્રણ દીવસ તડકે મુકવવું. દરાખ, અંજી તથા ખારકને હલકા સરકાથી સોજું ધોવું. મગ્યાંને નુછી ડીઝકાં કાઢીને કોડીનાં વાસણમાં થોડા સોજ સરકા સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સાફ પાતા ઉપર પીરવાં. પછી સોજ સરકાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉંઘાડો મુકી કકરો પડવા માંડે કે પુર્ત ઉતારીને કંડો થવા દેવો. પછી એ જરા સરકામાં રાધેને ખુબ ચઢાવીને તેમાં બધા સરકો તથા મરચાં ભેળી બાકાને બધા સામાન એમાં ખરપોટીને લપોટેલી બરણીમાં ભરવું અને ગોળને દીમડાં ઉપર બતા વડે ભાંજી ભુકો કરી કચરો. કાઢીને બરણીમાંનાં અચારની ઉપર મુકી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને થોડા દાહડાને અંતર ઉંઘાડી તળે ઉપર કરી સરકો સોસઈ ગયેલા હોય તો એવાજ ગરમ કાઢેલા થોડો સરકો નાખી તૈયાર થાય ત્યાં સુધી તળે ઉપર કરવું. પદર વીસ દીવસમાં અચાર તૈયાર થશે. સુરતી ચીલડાં જેને આરીયાં પણ કહે છે તે નાના આરીયાંને આખાંજ રાખવાં અને મોટાં હોય તો તેને ઉભાં એ ભાગમાં ચીરીને ઉપર મુજબ મુકવીને તેનાંજ એજ રીતે અચાર ભરવાં.

અચાર પચરસીયાં ૩ જાં.

સોજ લાલ ગાજર તથા ખીયાં વગરનાં કુમળાં સુરતી ચીલડાં દરેક શેર ૩૦, સોજે ગોળ શેર ૧૧ થી ૧૫, શાકરીયા ખારક તથા

નવા જઈઆણુ દરેક શેર ૧, નીમક રતલ ૦૧, સોજી મેદા આદુ શેર ૦૧, સોજ દલેલી રાઈ શેર ૧, લસણુ શેર ૦૧, ગોવાનાં સુકાં મરચાં તથા જીરું દરેક શેર ૦૧, હળદના ગાંડીયા નવટાંક, ઘણું સોજે જલદ સરકો ખાટલી રા, ધોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

ગાજરની હેઠેની બેકક કાપી કાઢીને પછી છરીથી ઘસીને બધી છાલ ઝોખવી કાઢીને જલદો રેસો કાપવા. આડુને પણ ઝેમજ છોલીને ખારીક રેસો કાપવા. ચીભડાંને છોલ્યા વગર ઝેમજ ખોસાંખી ચણા જેટલા કટકા કાપવા. પછી ઝે ત્રણડેને ઘોઘ નુધીને નીમક સાથે લખોટેલી ખરણીમાં ભિળી ચાવીસ કલાક ઢાંડી રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં બે દીવસ સુકવવું. ખારક તથા જઈઆણુના ઠરીયા કાઢી ઝે બેઉના નાના કટકા કાપી હલકા સરકાથી સોજી ધોવું. લસણુને છોલી ઝે મરચાં તથા જીરુંને સાફ પાતા ઉપર જરા સોજ સરકા સાથે જીડું જીડું જરા જડું પીસવું. હળદને જરા સોજ સરકામાં બે કલાક ભીતવી રાખ્યા પછી ખારીક પીસી. પછી તદનજ કલમવાળી તપેલીમાં સોજે સરકો બધા રેડી માંહે પાંચ મુકાં મરચાં નાખી ચુલે ઉઘાડું મુકવું અને કઠરો પડવા માંડે કે તત્તે ઉતારી પાડી તદન કડો થવા દેવા. પછી ઝે સરકામાંથી જરા રાઈમાં નાખી મોટાં કોડીનાં ભોલ યા દીશમાં લાકડાંના મોટા ચમચાથી ખુબ ચઢાવવી અને ખાટીતા બધા સરકામાં ગોળને પીગળાવી જરા જઈજરા કપડાંથી ગોળીને રાઈમાં થોડો ભિળીને તેમાં બધા પીસેલો સામાન બરાબર મેળવ્યા પછી બધા ગોળ સાથેના સરકો ભેળીને પછી ઝેમાં બધા સામાન સારીકાની મેળવીને સોજ લખોટેલી ખરણીમાં ભરી ઢાંકણુ ઢાંડી ઉપર કપડું બાંધવું. પણ બે ત્રણ દીવસને અંતરે અચારને તજે ઉપર ફરતાં રહી દસ બાર દીવસમાં તૈયાર થયાં હોય તો વાપરવાં. પણ પછી ઝેમજ રાખી મુકવાં નહી, થોડે થોડે દાહડે ઝેમજ તજે ઉપર કાંધાથી અચાર ખીગડતાં નથી. શેખ હોય તો સુકી કાળી મોઠી દરાખતા ઠરીયા કાઢી ઝે તથા નવાં મોટાં સુકાં અંજીરના કટકા કાપી ઝે દરેક પાંચેર લઘ સરકાથી ઘોઘને ખીજ સામાન ભરું ઝે પણ માંહે નાખવું, તેમજ સોજ તાબં લીલાં આખાં મરચાં તથા લીલી કુમળી હળદના કટકા કરી ઝે બેઉ થોડું લઘ સરકામાં ઘોઘને ઝે પણ અચાર ભરતી વેળા માંહે નાખવું.

અચાર પચરસીયાં સુકવ્યા વગરનાં.

ઉપર અચાર પચરસીયાં ૩ જાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનોજ બધા સામાન તેટલોજ લેવો પણ એમાં સોજો સરકો એ બાટલી લેવો અને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ગાજરને છોલીને એનો રેસો અથવા બધી બારીક સળી કાપવી. ચીભડાંના પોણી ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. આડુને પણ ગાજરનીજ કાતી છોલીને બારીક રેસો અથવા ઘણીજ પતળી સ્વાઈસ કાપવી. પછી એ ત્રણડેને ઘાઘ તુછીને નીમક સાથે લખોટેલી બરણીમાં ભેળા ચોવીસ કલાક પછી કાઢી જ્યાં કપડાંથી તુછી તદ્દન કોરડું કરી ઘાતાં કપડાંની ઉપર પાંચરી પાંચ છ કલાક હવામાં રાખી સુકવ્યા વગરજ લેવું. ખારકના બધે કટકા કરવા અથવા આખી રાખવી અને વર્દઆલુના બધે કટકા કરી કરીયા કાઢવા અને હલકા સરકાથી એ બેઉને ઘોવું, પછી સોજા સરકામાંથી જરા લઈ કોડીનાં વાસણમાં નાંખી તેમાં હળદને એ કલાક બીનવી રાખવી. જરાંને ચુટવું લસણને છોલવું અને એ બધાંને હલકા સરકાથી ઘોઘને પછી સાફ પાતા ઉપર થોડા સોજા સરકામાં બધું જુકુ જુકું જરા જડું પીસ્વું. હળ દને બારીક પીસ્વી. તે પછી જલદ સોસ પોણાએ બાટલી સરકામાં પાંચ સાત મુઠાં મરચાં નાખી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે ઉંઘાડું મુકવું, પણ કકરો પડવા દેવો નહી, અંદરથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ને ઉતારી પાડવું અને તદ્દન ઠંડો થાયને ગોળનો છુકો કરી એ સરકામાં પીગળાવી કોડીનાં બોલમાં કપડાંથી ગાળીને પછી ખીજાં ઘણાં મોટાં એવાજ બોલમાં રાઈ નાંખી તેમાં એ ગોળવાળો સરકો ખપતો ખપતો ભેળા રાઘને સેજ દીળી જેવી કરી તેને લાકડાંના ચમચાથી છુટી ખુબ તરેહ ચઢવીને પછી એ બાકી રહેલો બધો સરકો માંહે બરાબર ભેળવીને પછી તેમાં બધો પીસેલો સામાન બરાબર ભેળીને એમાં અચાર માટેનો તઘયાર કીધેલો બધો સામાન સારી કાની ખરમાદીને પછી એ બધું લખોટેલી બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ત્રીજે દીને અચારને તળે ઉપર કરી એ રીતે અવાર નવાર કરવું, અચાર બાર પંદર દીવસમાં તૈયાર થશે. તે પછી પણ વારંવાર તળે ઉપર કરવું. ગમે તો કુમળી લીલી હળદના કટકા એક પાંચ નથા ચોરી સોડા મુજબ કાળા દગખના એક પાંચ કરીના

કાઠી એ બેઠને સરકાથી ઘોઘને ખીજ બધા સામાન સાથે અચ્ચારમાં નાખવું. તીખાસ પસંદ નહી હોય તો મરચાં જરા ઝોછાં લેવાં. અચ્ચાર મુકાં લાગે તો અવારનવાર જલદ સરકો જરા મેળવીને મજાહનાં જરા ઢીળાં રાખવાં.

અચ્ચાર પપાંઉનું.

કાચા મોટાં પપાંઉને ઢોલી તેની બધે ઇંચ લાંબી અને પટેટાનાં વેફર જેવી કાપેલી ચીપ શેર ૧૫, ઘણા ઝીણા સફેદ કાંદા શેર ૧ ઢોલેલા, નીમક રતલ ૦૫, દહેલી સોજ રાઈ રતલ ૦૫, તદન કુમળી ફ્રેચ ખીન્સ શેર ૦૫, લીલાં મરચાં નવટાંક, ભેળ વગરની સોજ મરચાંની લુકી ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો ૧, દળેલી સોજ હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘણાજ જલદ સરકો બાટલી ૧.

હડી શેર ડંડાં પાણીમાં નીમક પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે મધ્યમ બળેતે ઉંઘાડું મુકવું અને ખુબ કકડેને તેમાં ફ્રેચખીન્સ તથા પપાંઉ નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચાર મીનીટમાંજ ઉતારી પાડી નવી ટોપલામાં યા બોયામાં ઝોસાવી કાઠી એને તથા કાંદાને ઘોઘને સાથે તેને કોરડું થવા માટે ત્રણ ચાર કલાક તડકે મુકવું. તેટલાં કલઈ ભરેલી તપેલામાં સરકાને ગાળીને ચુલે મુકી કાકરે પડવા માંડેને ઉતારી ડંડો પડેને એમાંથી જરા સરકો લઈ કોડીનાં વાસણમાં નાખી માંહે રાઈને ખુબ ચઢાવી હળદ તથા મરચાંની લુકી ભેળી બધા સરકો મેળવી તેમાં બધો સામાન ખર મોટી બરણીમાં ભરી રસ વધ તે અંદર રેડીને અચ્ચાર બરાબર હુમેલાં નહી હોય તો હુમે તેટલાં ખીજે સરકો રેડી ચાર દીવસ પછી અચ્ચાર વાપરવાં. એ અચ્ચાર લાંબા દીવસ રહ્યાથી પોચાં થાય છે અને તે સારાં લાગતાં નથી માટે ઉપર લખેલા હિસાબે સામાન લઈને થોડાંજ બનાવવાં. અમથા સરકાનાં અચ્ચાર બનાવવાં હોય તો માંહે રાઈ, હળદ તથા મરચાંની લુકી નાખવી નહી. ઉપર લખેલી રીતે એમાંની એકજ તરકારીનાં અથવા કોલી-ફલાવરનાં કે ઘણી ઝીણી કુમળી કાકડી જે તે એકનાં જુદાં અચ્ચાર પણ થશે. ફ્રેચખીન્સ અથવા કાકડી બાકતી વખતે બે શેર પાણી હોય તો તેમાં સોદાબાઈકાઈ ૦૫ ચમચી નાખ્યાથી રંગ બદલાશે નહી પણ મજાહનો લીલાજ રહેશે.

અચાર પાકી કેરીનું.

પટેલની અથવા ખીજા કોઈની સારી જાતની સાખા વગરની પાકી પણ સહેજની નરમ થયેલી નહીં પણ તદનજ કઠણ કેરીને છોલીને તેના બપે ઇંચ કાપેલા કટકા શેર ૪, ભાંજીને ભુકા કીધેલા પતની ગોળ અથવા સોજા ખાંડ જે તે એક રતલ ૧, મેળ વગરની દળેલી રાઇ તથા સુકાં ગોવાનાં મરચાં દરેક તોળા ૪, નીમક તથા સુંકું લસણ દરેક તોળા ૨, જલદ સરકો પાછું ૧.

મરચાંના ડીચકાં કાઢી જરા સરકામાં કાઢીનાં વાસણમાં ઘોડો વખત બીનવી રાખીને પછી પીસ્વાં. લસણને છોલીને ખારીક ભુકા કાપેલા. ગોળ વા ખાંડને બધા સરકામાં પીગળાવી કલક ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને ઘણું ઘાડો શીરો કરીને ઉતારી તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવીને પછી કેરીના કટકા એળી કપડું બાંધી ઇંડું થાય ને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર એ ત્રણ દાહડે તળે ઉપર ફરવું. દસ ખાર દીવસમાં અચાર તૈયાર થાય છે, પણ ત્રણ મહીના સુધીજ સારાં લાગે છે, તે પછી ઉતરી જાય છે. એ અચારનો ટેસ્ત બફેણાંના નેપા લાગે છે.

અચાર પાણીનાં.

સારી જાતની ફાટકટ વગરની અને સહેજ પણ દખાયલી નહીં હોય તેવી સોજા ઝીણી ગોટળીની દલદાર તદન કાયળ કેરી મુંબઈનો મણુ ૧ એટલે ચાલીસ શેર અથવા અઠાવીસ રતલ લેવી અને તેનાં ડીચકાં કાઢી એ ત્રણ વખત ઇંડાં પાણીથી સોજા ઘાઇ ટોપલીમાં નાખવી અને કોરડી થાયને એને માટે કાપીને સપાટ ભરેલા પાંચ શેર અને તોળેલું હોય તે પાંચ રતલ સોજાં સફેદ નીમક લેવું અને લખોટેલી બરણીમાં પડેપડ નીમક સાથે દાખીને કેરી ભરવી. જરાખી અળગી રાખવી નહીં અને બનતાં સુધી કેરી સમાય તેટલીજ બરણી લેવી. પણ કદાચ અધુરી રહે તે બરણીમાં જાય તેટલા સોજા પથરને ઘાઇ તદન સાફ કરીને બરણીમાં કેસની ઉપર મુકવા. પણ બરણી ભરાયલી હોય તે પણ પછી તેમાં દાખન કરવા માટે ખીજા થોડી કેસને એજ રીતે ખીજા નાની બરણીમાં જુદી ભરવી. પછી ત્રીજી દીને માઠી બરણીમાંની

કેરીને બરણીમાંથી કાઢવી અને જે લાક્ષી હોય તેને હેઠે મુકવી, તેમજ ખરાબ થયેલી હોય તેને કાઢી નાખીને ખાકાની બધીને બરણીમાં ભરવી અને અચાર ચીમડાંને સોસાયાથી બરણી અધુરી થાય છે માટે તેમાં પેલી ખીજ બરણીમાં જુદાં ભરેલાં અચારને હથેલી વડે દાખીને માટી બરણીમાં ભરવાં, પછી ખીજ ત્રણ દહાડા બાદ અચારને પાછા એમજ કઠીને તળે ઉપર કરવાં તે પછી જ્યારે બધું નીમક પીગળીને તેનું પાણી થાય પછી દાખવું નહી. કોઈ લોક અચાર ભરતી વખતે જરા છુંદેલી ફટકીને માંહે નાંખે છે કે તેથી અચાર ઘણું કઠણ રહે, તેમજ કોઈક લોક અચાર ભરતી વેળા માંહે સોજ તાડી નામે છે. કોઈ તો વળા ઝેરીને બરણીમાં ભરવાને બદલે બધી કેરી સમાય તેટલાં લાકડાંના તથ અથવા તદનજ કલઈ ભરેલું તપેલુ હોય તો તેમાં હેઠે તેમજ ભોરડુ પર ઘાઘને સોજાં કીધેલાં કેળનાં પાદડાં મુકીને તેમાં નીમક સાથે કેરીને ભરીને તેની ઉપર પણ પાદડાં મેલીને પછી તેની અંદર બેસતું આવે તેટલાં માટાં ઘંટીનાં પકને સોજી ઘાઘને અંદરની કેરી દાખવા માટે માંહે મુકે છે. જેમ મુકવાથી બધે એક સરખું વજન થયાથી વગર દાખવેજ અચાર મજાહનાં ચીમરાઘને સરખાં થાય છે. પછી એ અચારમાંનું બધું નીમક પીગળીને પાણી થાય ત્યારે કાઢીને પાણી સાથેજ અચારને બરણીમાં ભરવાં. જે ઘંટીનું પક નહી હોય તો પછી તથ અથવા તપેલાંની અંદર બેસવાં સાડ પાટીયાં મુકીને પછી તેની ઉપર સોજ ધાયલા ચુરતા પત્થર યા ખીજી કાંઈ વજન બધેથી એક સરખું મુકવું. મરજી પડે તો અચાર ભરતી વખતે દાઢ શેર મુકાં યા લીલાં મરચાંને નીમક સાથે માંહે નાખવાં. કોયળ કેરી તપાસ્વા માટે કેરીનાં ડીમકાં આગલથી અંદર સીધી ઉભી લાંખી ઢાંચણી યા નવી હેર પીન ભાકવી, જે કેરી કોયળ હશે તો તે માંહે પેસી જશે પણ ખાયા હશે તો તે અટકશે. કાપેલી સપાટ ભરેલી એક પાયલી નીમકનું વજન ચાર રતલ થાય છે.

અચાર પાણીનાં બાફેલાં.

ઉપર પાણીનાં અચારમાં લખ્યા મુજબની કોયળ પણ બનતાં સુધી વૃત્તની ઝાડપરથી ઉતારેલી તદનજ તાજ કેરી મુંબઘડેના મણ ૧ લેવી અને તેનાં ડીમકાં કાઢી સોજ ઘાઘ તદનજ

કલ્લ ધરેલાં માટાં તપેલાંમાં એ કેરી નાખી કેરી બરાબર ડુબે તેટલું પુરતું ઠંડું પાણી રેડીને પછી માંહેથી કેરીને કાઢી લેવી અને તેમાં સફેદ નીમક કાપેલી એટલે સપાટ ભરેલી સવા પાયલી અને તોળેલું હોય તો પાંચ રતલ પીગળાવી કપડાંથી ખીજાં વાસણમાં ગાળીને પછી પાછું તપેલાંમાં રેડી ચુલે માટે બળતે ઢાંકીને ઝુકવું અને અંદર એ ત્રણ કકરા પડે ને કેરી નાખી ઢંધાડું રાખી જરા વારે માંહે કલ્લ ધરેલી ચમચ ફેરવી કેરીને તળે ઉપર કરવી અને એક પછી કેરીનો લીલો રંગ સહેજખી બદલાવા માંડે કે વગર થોભે પુર્તજ ચુલા ઉપરથી તપેલું ઉતારી પાડવું. કારણ બધી કેરીનો રંગ બદલાય ત્યાં સુધી ચુલા ઉપરજ રાખ્યાથી પછી અચાર પોચાં થઈ જાય છે. ઉતાર્યા પછી ઉપર કપડું બાંધવું અને અચાર તદ્દન ઠંડાં થાયને પાણી સાથેજ બરણીમાં ફેરી ભરવી. પછી અવારનવાર તપાસ્તાં રહેવું અને કેરી પોચી થયલી હોય તો તે કાઢી નાખવી. દસ પંદર દીવસમાં એ અચાર તૈયાર થશે અને એકથી એ વર્ષ સુધી સોજાં રહેશે.

અચાર પીચનું.

અડધાં પાકપર ચઢેલાં તદ્દન કઠણ માટાં પીચ ૧૨, સોજાં ખાંડ રતલ ૧, સોજે જલદ સરકા બાટલી ૧, લવંગ ખપ મુજબ.

પીચની ઉપરનાં રૂવાંને મલમલનાં તરમ કપડાંથી નુછી કાઢી અદેક પીચમાં છેટે છેટે છછ લવંગ ખોસ્વાં. પછી એક નાની બરણીમાં સરખાં ગોઠવવાં અને સરકામાં ખાંડ પાગળાવી તદ્દન કલ્લ ધરેલી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે ઝુકવું અને કકરો પડવા માંડે ને ઉતારી પાડી પીચની ઉપર રેડી ઠંડું થાયને ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી દસ દીવસ પછી ઢંધાડવું અને પીચ ભાગે નહીં તેમ માંહેથી સાંભાળીને કાઢી ખીજા બરણીમાં ઝુકી માછો એજ સરકાને એક જોશ આપી ઉપર મેલ આવે તે કાઢીને ઠંડો થયા પછી પાછો પીચની ઉપર રેડવો.

અચાર કુંટની છાલનું.

પપેનાસતી મજાહની સુવાળી છાલ; સંત્રાની છાલ તથા ત્રાસંખીની છાલ એ સમળાને અંદરની ચોરડુ પર વળગેલો બધો

ગર કાઢી નાખી મણ્ડીજ આરીક ચીપ કાપી થોડાં નીમકમાં આર કલાક રાખ્યા પછી તડકે બે દીવસ સુકવવા પછી એ છાલ ડુબે તેટલા સોજે જલદ સરકો બેસા અને તે બે બાટલી થાય તો તેમાં સોજે પતની ગોળ એક શેર તથા નીમક તોળો ૧૧ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં મોટાં સુકાં મરચાં તોળા ૩ તથા આખાં કાળાં મરી તોળો ૧ નાખી ચુલે ઉઘાડું સુકી કકરો પડે ને પુર્ત સુકવેલી છાલ માહે મેળવીને ઉતારી પાડવું અને હાંડું થાયને ખરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. પંદર વીસ દીવસમાં અચાર તૈયાર થાય.

અચાર બફેલાંનું.

પાકી પણ જરા કડક જેવી કડણ મજગામની મળહની ગોળ કેરી ૨૫, સોજે પતની ગોળ શેર ૩, ભેળ વગરની દળેલી રાઇ શેર ૨, લસણ શેર ૦૫ દોહીને બોખર કીચેલું, નીમક તોળા ૫, ભેળ વગરની દળેલી દળદ, આખાં કાળાં મરી, બોખર કીચેલું જીરું; તથા સોજ મરચાંની સુકી દરેક નવટાંક. સોજે જલદ સરકો બાટલી ૧૧, સોજું સરસીયું તેલ શેર ૦૫.

કેરીને સોજ થોઇ નુછી કોરડી કચીને ડાઘકાં કાઢવાં. પછી એક કલઈ ભરેલાં ગંજ્યા મોટાં તપેલાંમાં પાણીને ખુબ કકડાવી તેની ઉપર કલઈ ભરેલું બોયું સુકવું. પણ ઉકળતાં બોયાને પાણી લાગે નહી તેટલું સોજું રાખવું અને બોયામાં કેરી સુકીને તેની કીનારી પર ઢાંકણ ઢાંકી વરાળથી કેરીને કડણ બાકીને માંહેથી કાઢી ચાર પાંચ કલાક છુટી છુટી વખાલી સુકવી. પછી તદન હાંડી થાયને અડધી બાટલી સરકામાં રાકને ખુબ ચઢાવીને તેમાં બધો સામાન તથા બાકી રહેલા સરકો ભેળી માંહે કેરીને ખરમોટી કોડીની અથવા લખોટેલી ખરણીમાં ભરી રસ વધ્યો હોય તે ઉપરથી નાખી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને પાંચ છ દાહડા પછી તળે ઉપર ફરી એ રીતે થોડા દાહડાને અંતરે બે ત્રણ વખત તળે ઉપર કરવું.

અચાર બફેલાંનું ૨ જી.

પાકી પણ તદનજ કડણ સોજ મજગામની કેરી ૨૫, સોજ દળેલી રાઇ શેર ૩, સોજે પતની ગોળ શેર ૧, લસણ શેર ૦૫

છાલીને જડું છુંદેલું, નીમક તોળા ૫, સોજી મરચાંની ભુકી નવટાંક, ભેળ વગરની દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજ્યું મીઠું તેલ ખાટલી ૧૧, સોજો જલદ સરકો ખાટલી ૧.

કેરીને ઘોષ નુછીને કોરડી કરી ડીચકાં કાઢવાં. પછી એક કલઈ ભરેલા માટા પાટીયામાં તેમં ચુલે મધ્યમ બળને કકડાવીને તેમાં બધી કેરી પાંચરીને પાસે વાસે મેલી નીમક સાથે હાદને ભેળાને ઉપર તે ભભરાવી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી રેડીને ધીમે બળતે રાખવું. થોડે વારે ઉધાડીને જોવું અને કેરી મજાહતી કુળી હોય તો પછી સંભાળથી ચમચથી ૫૩ ફેરવીને પાણું ઢાંકવું અને ઉપર પાણી રેડી અડધો કલાક પછી ઉતારી ફેરવેને કાઢીને ઠંડી થવા છુટી છુટી વખાતી મુરી નેલને પણ ઠંડું થવા દેવું. પછી ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી સોજો કરી રાઇને કોડીનાં માટાં વાસણમાં સરકામાં ખુબ ચઢાવી માંહે ગોળ, મરચાંની ભુકી તથા લસણ ભળીને પછી એ બધાંને ઠંડાં થયલાં તેલમાં મેળવી એમાં કેરીને ખરમાટી એ બધું ઉપર સુધી ભરાય તેટલી એક લખોટેલી સોજી બરણીમાં બધું ભરી મેળવણી વધી હોય તો તે ઉપર રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ઉપર પહેલાં બફેણાંમાં લખેલી રીતે તળે ઉપર કરતાં રહેવું.

અચાર બફેણાંનું કાચી કેરીનું.

ઝીણી ગોટાળાની માટી દલદાર કાચી કોયળ કેરી આઠ અને તેનું વજન શેર ૪, ભેળ વગરની દલેલી રાઈ રતલ ૦૧, લસણ નવટાંક છાલીને જડું છુંદેલું, નીમક તોળા ૩, સોજી મરચાંની ભુકી તોળો ૧, ખારીક છુંદેલું જીંડે ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, ભેળ વગરની દલેલી હળદ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ઘણો જલદ સરકો ખાટલી ૦૧૧, સોજ્યું મીઠું તેલ ભરેલું પાશર ૦૧.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સરકાને એક કકરો ગાડી ઠંડો થવા દેવો. પછી એમાં ઉપલા બધા સામાનને મેળવી કેરીને ઘોષ નુછી કોરડી કરીને એમાં મેળવી બધું બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ત્રીજો દીને કેરીમાં પાણી છુટશે પછી તળે ઉપર કરી એ રીતે અવારનવાર તળે ઉપર કરી કેરી ચરેને વાપરવું. એ બફેણાં સારાં લાગે છે.

અચાર બીટરુનું.

સારી જાતના કુમળા પણ સેરડી જેટલા જાદા બીટરુને મીનાં કપડાંથી નુછી જરા ડાંડા રાખીને પાદાં કાપી કાઢીને ખાણીમાં બાફવા મુકવા અને છાલ નીકળે તેટલા બફાયને તુત કાઢી લઈ હાથ વડે છાલ કાઢી નાખીને પછી ૧ ઇંચ જેટલી જાદી કાતરીઓ કાપી તે રતલ ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૧, આખાં કાળાં મરી તથા છોલેલાં આદુની ઘણીજ આરીક સ્લાઈસ દરેક તોળા રાખા, નીમક તોળો ૦૧, ઘણું સોજું જલદ સરકો બાટલી ૧.

સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને માંહે આદુ તથા મરી નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારી ડુંડો થાય ને નીમક નાખી બીટરુની કાતરીઓને બરણીમાં ભરી તેની ઉપર સરકો રેડીને ઢાંકવું. લાંબા દાહડા અચાર રાખવાનું હોય તે પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ જુચ મારીને લાખથી પેક કરવું. એ અચાર ચાર પાંચ દીવસમાં તૈયાર થાય છે. કુમળા પણ ઘણું જાદા અને મોટો બીટરુ હોય તો પછી તેને ઉપર મુજબ આરી છોલીને તેની અંદર ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપીને તેના ચાર ચાર કટકા કાપીને લેવા. બીટરુની છાલ જરાખી ઓખવાયલી હશે તો બાફતી વેળા બધો રંગ ઓગળાને તદ્દન શીકા થશે માટે તેવા લેવા નહી.

અચાર ભીંડાનું.

સોજા મોટા ઘણું જાદા અને ગરદાર પણ બીયાં વગરના તદ્દન જ કુમળા ભીંડા શેર ૨, નીમક તોળા ૭, ગોવાનાં અથવા સાધારણ સોજાં મુકાં મરચાં તોળો ૦૧, સોજું જલદ સરકો બાટલી ૧.

ભીંડાનાં મુકાં તથા દીચકાં કાઢવા નહી પણ એમ આખાજ રાખી ભીનાં કપડાંથી નુછીને બરાબર સાફ કરી નીમક સાથે ચોવીસ કલાક બરણીમાં રાખ્યા બાદ કાઢીને બે દીવસ પુરતાં તડકાંમાં બરાબર સુકવવા. મરચાંને થોડો વખત તડકે મુકીને પછી જાદાં છુદવાં. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સરકામાં મરચાં મેળવી એક કકરો પાડી ડુંડો થાયને ભીંડાને બરણીમાં ઉભા ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર

સરકો રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું થોડે થોડે દાહડે બરણીને હલાવવી. એક મહીને અચાર તૈયાર થશે, એ અચાર રાઈના કચ્ચાં હોય તો ઉપર મુજબ સરકાને ડાંડો કીધા પછી તેમાંથી જરા લઈ તેમાં બેળ વગરની સોજી રાઈ બે તોળાને ખુબ ચઢાવીને પછી તેમાં બધા સરકા મેળવીને ઉપલીજ રીતે અચાર બનાવવાં.

અચાર માછલી તાજાં.

કોઈ પણ જાતની તાજી માછલીને સમારીને કટકીએ કાપવી અને ધોઈ હોય તો આખાજ ગાળવી. પછી નીમક લગાડીને બે કલાક રાખ્યા બાદ સોજી ધોઈ સોજાં મીઠાં તેલમાં કકરી તળાને ઠંડી થવા દેવી અને એ તળેલી માછલી રતલ ૪, સોજી બેળ વગરની દળેલી રાઈ શેર ૧૦, આખાં કાળાં મરી તથા સોજી મરચાંની છુકી દરેક તોળા રા, બાખરૂં કીચેલું જીરું તોળા ૧૦, લસણનાં મોટા કરો ૨ ભેલીને જરા બાખરૂં કીચેલું, દલેલી હળદર ઉપસેલા ભરેલાં તાંબાં ગમચો (દેઝર્ટસ્પાન) ૧, મોજો જલદ સરકા ખપ મુજબ.

સરકાને કલમ ભરેલી તપેલીમાં એક કદરો પાડીને ડાંડો થવા દેવો. પછી તેમાંથી જરા લઈ તેમાં રાઈને ખુબ ચઢાવી માંહે બાકીનો બધો સામાન બરાબર બેળા મેળવણી ઘણી કઠણ હોય તો ઘટે તેટલા બીજો જરા સરકો બેળા જરા ઘટ નેવી કરવી, પતળા કરવી નહી. પછી તેમાં બધી તળેલી માછલીને ખરમોટીને બરણીમાં ભરવી. જેમ કરતાં મસાણો ઘટી પડે તો ઉપર મુજબ બીજો ખપ બેળો બનાવવો, માછલીને બદલે ઘણા મોટા તાજા લેવટા અથવા ઘણી મોટી કોળમીનાં અચાર પણ એજ રીતે કરવાં. એ અચાર પાંચ સાત મહીના રહે છે. તાજી ગરભનાં પણ એજ રીતે થશે પણ તે જાણ દીવસ રહેશે નહી.

અચાર માછલી સુકીનાં.

મોટા તાજા છમણા ૨૨, આખી રાઈ; બીચારા કાઢેલી નવી આમલી; સુકાં લસણ; સુકાં મરચાં; જીરું તથા મસાણો ગરમ દરેક શેર ૧૦, બેળ વગરની દળેલી હળદર તોળા રા, નીમક તથા જલદ સરકા ખપ મુજબ.

અચાર ભરવાની બે દીવસ આગમ્ય લસણને છાલી રાઈ તથા મરચાં સાથે જરા સરકામાં ઘણુંજ બારીક પીસીને કાઢીનાં વાંસણમાં ભરીને ઢાંકી રાખવું. છમણાની કટકાઓ કાપી એક તરફથી બધી વળગેલીજ રાખવી, છુટ્ટી પાડવી નહીં. પછી થોડાં સોજાં ફેળનાં પાંદડાંને થોડાં નુશી કોરડાં કરી સોજાં તરત કલમ ભરેલાં માટાં તપેલાંમાં હેઠે તથા બારડુ ઉપર ચુકવાં અને પુરતાં નીમક સાથે તેમાં માછલીને ભરી તેની ઉપર બીજાં પાંદડાં ઢાંકી તેની અંદર ચપટ બેસવું કલમ ભરેલું ઢાંકણ તરૂં ચુકી તેની ઉપર વજન મેલી એક રાત રાખ્યા પછી સહેવારે કાઢીને દરીયાનાં પાણીથી ઘણું વખત સોજાં પાછને પછી સોજાં ચામડી એક દીવાને નજરા હાથ માછલીને લગાડી તોરણની ઢાની દારીમાં પાછને પછી તરત ચુકી છોડાં જેવી થાય સાં સુકો તરફે સુકવવી. પછી પેલાં પીસેલા મસાલા સાથે બાકીનો સામાન મળીને મળાણી ઘટ થાય તેટલો સરકો મેળવીને તેમાં માછલીને ખરેખરી ખરણમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. કોઈ વખત તળે ઉપર કરવું અને અચાર ચરેને ખાતી વખત તળવું. તરત છમણા મળે નહીં તો સોજા તથા સુકવેલા સુકા છમણા પણ ચાલશે.

અચાર માલુંગાંનું.

તરત પાકી માટાં માલુંગાંની ચાર ચીર કાપી અંદરના બીયાં સાથેનો રસવાળો ગર તથા ઉપરની છાળ ઘણીજ પતળાં છાલી કાઢ્યા પછી જે કાણુ સફેદ લાગે રહે તેના બધે ધૂંચ જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ૬, સોજાં પતળી ગોળ શર ૩, લેળ તગરની સોજાં રાંબલી સમ તોળા ૧૨, ખાંડેલું લસણ તથા ગોળાનાં અથાળ બીજાં કોઈ સૂકાં મરચાં જેક તોળા ૨૫, છુટ્ટો તોળા ૧૫, જલદ સરકો બાટલી ૧, નીમક તોળા ૬.

છ શર ઢાંકાં પાણીમાં તપ તોળા નીચક પીગળાડી કપડાં ભરેલાં તપેલાંમાં ચાલી તેમાં માલુંગાંના કટકા વાળી ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી કટકા સેજ તરમ થાયને તરી રોપકી ના કલમ ભરેલાં માટાં બેયાંમાં ખાસાની બધું પાણી નીકળી જાયને ટુકા દીવસ હોય તો હલી અને માટા હોય તો બે દાહડા તરફે ચુકવવા. મરચાંનાં દીવસ કાઢી જરા સરકામાં છરું, લસણ તથા મરચાંને બારીક

પીસવું. પછી ગોળનો છુકો કરી બધા સરકામાં પીગળાવી કુરતીનની નેટનાં બેવડા કટકાથી ગાળીને પછી રાધને કોડીનાં વાસણમાં નાખી એ સરકામાંથી થોડો નાખીને ખુબ તરેહ ચઢાવીને પછી એમાં પીસેલો મસાલો ફળવી બધો ગોળ સાથેનો સરકો ભીળીને તેમાં માલુંગાના કટકાને ખરમાટી બધું સોજી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી બધે દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું. બાર પંદર દીવસમાં અચાર તૈયાર થશે.

અચાર મેથીયાં.

સારી જાતની સાખા વગરની ઝીણી ગોટળીની મજાહની દલદાર કોયળ કેરી ૫૦, નીમક સપાટ ભરેલું હોય તો શેર ૨ અને તોળેલું હોય તો રતલ ૨, સોજું રાઈનું તેલ બાટલી ૨, આખી રાઈ; જીરું; સોજાં મુકાં લાલ મરચાં તથા લસણ દરેક શેર ૦૧, સોજી ખરી દેસર તોળો ૦૧.

લસણને છોલી કેસર, મરચાં, રાઈ તથા જીરું સાથે સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસીને નીમક સાથે ભિજવું. પછી કેરીને સોજી થોડાં નુછી કોરડી કરી વળગેલી ચાર ચીરમાં ડીચકાં આગળથી ઉભી કાપી અંદરની ગોટલી કાઢી નાખી મસાલાને દાખીને કેરીના ગાળામાં ભરવો. ત્યારબાદ એ બધી કેરીને સોજી બરણીમાં ગોઠવીને ઉભી મુકી મસાલો વધેલો હોય તો તે ઉપર મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને ત્રીજે દીને ઉંઘાડી ઉપરથી રાઈનું તેલ રેડી બરણીને હલાવીને ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અચારનવાર અચારને તપાસવાં.

અચાર મેથીયાં ૨ જાં.

ઉપર પહેલાં મેથીયાં અચારમાં લખ્યા મુજબની કેરી મણુ ૧, દળેલી મેથી શેર ૪, ભેળ વગરની દળેલી રાઈ શેર ૨, જીરું તથા લસણ દરેક શેર ૧, ભેળ વગરની મરચાંની છુકી તથા દળેલી સોજી હળદ દરેક શેર ૦૧, નીમક સપાટ ભરેલી પાયલી ૧, સોજે જલદ સરકો તથા સોજું મીઠું તેલ દરેક બાટલી ૧.

જીરુંને છુંદવું. લસણને છોલીને ખોખરું કરવું. પછી કલહ ભરેલી કચરેટમાં બધો સામાન ભળા આટાની કાની મસજવો. પહેલાં મેથીયાં અચારમાં લખ્યા પ્રમાણે કેરીને ચીરી ગોટલી કાઢી

નાખી અંદરથી સાફ કરીને તેજ રીતે આમ્મિ મસાલાને ફેરીની અંદર ભરીને બરણીમાં ઉભી મુકી વધેલો મસાલો ઉપર મુકી સરકો તથા મીઠું તેલ રેડી અપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ત્રણ દીવસ પછી કાઢીને ઉપરની ફેરી હેઠે અને તળીયેની ફેરી ઉપર મુકી થોડે થોડે દીવસે તપાસ્યા કરવું.

અચાર મેથીયાં ૩ નં.

પહેલાં મેથીયાં અચારમાં લખ્યા મુજબની કાચી ફેરી ૫૦, સોજા ભેળ વગરની દળેલી રાધ શેર ૧, દળેલી મેથી તથા ભેળ વગરની મરચાંની લુકી દરેક શેર ૦૫, ભેળ વગરની દળેલી હળદ શેર ૦૫, નીમક સપાટ ભરેલું શેર ૧૫, હીંગનો છુકો તોળા ૩, સોજા મીઠું તેલ ૫૫ મુજબ.

પહેલાં મેથીયાં અચારમાં લખ્યા મુજબ ફેરીને ઘોષ ચીરી ગોટલી કાઢી નાખીને કોરડી કરવી. એક શેર નીમક સાથે હળદ ભેળા એમાંનું અડધું બરણીના તળાયામાં નાંખવું અને બાકીનાં અડધાં નીમક સાથે બધા મસાલો ભેળા કલઈ ભરેલા ખુમચામાં ઢગલો કરી તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં હીંગ નાખી ઘોણી પાછંટ તેલને કકડાવી તે રેડી ઉપર બોબો એવાજ ખુમચો ઢાંકી પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ બધું બરાબર મસળવું, પછી બીજાં થોડાં મીઠાં તેલમાં ફેરીને ઘોળીને ઉપર પહેલાં મેથીયાં અચારમાં લખ્યા પ્રમાણે એ મસાલાને તેજ રીતે ફેરીમાં ભરીને તેમજ બરણીમાં ગોઠવીને બાકી રહેલાં હળદ સાથનાં નીમકને ઉપર નાખી ઢાંકણ ઢાંકી કપડું બાંધવું, પછી બીજે દીને ઉંઘાડી ફેરી હુબતાં ઉપર ચાર આગળ આવે તેટલું બાળું મીઠું તેલ બરણીમાં રડવું.

અચાર મોગલ.

મજાહની દલદાર ઝીણી ગોટલીની સોજા કોચળ કાચી ફેરી આસરે ચોવીસ લઘ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ડીચકાં આગળથી ઉભી ચાર ચીરયાં કાપી હેઠેનો થોડો ભાગ વળગેલો રાખી અંદરની ગોટલી કાઢી નાખી ઘોષ ગુછીને પછી તોળીને તે રતલ ૪, સોજા પતની ગોળ શેર ૩૫, સાખા વગરનું આડુ તથા મોટી કળીનું બસણ દરેક શેર ૦૫, તાંદરા ત્રહેલા સોજા નવા ધાણા શેર ૦૫, ડીચકાં કાપી

કાઢેલાં દોઢેક ઇંચ લાંબા લીલાં નરસા નવરાંડ, દુદનાની મોટી કુડીને ધોમને તડકે બરાબર સુકવ્યા પછીનાં તેનાં અમર્યા પાદગં તોળા ૨, ચુંદેલું ફલનજી જીરું તોળા ૧૫, દુદનાની માફક સુકવેલાં ફરી લીમનાં પાંદડાં તોળા ૧, એલચીનાં ઘણાં તજ તથા લવંગ દરેક તોળા બે ને વાલ ૫ એટલે બાક ભાગ, સોજત ઘણા જમન સરકા બરાલી ૧૫, નીમક ૫૫ મુજબ.

ઉપર લખ્યા મુજબ ચીરી ગોટલી કાઢી નાખેલી ચાર રતલ કેરીને બરાબર નીમક લાગવા માટે સાંકટી બરણીમાં પુરતાં નીમક સાથે ચોતીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતાં તડકામાં ત્રણ દીવસ સુકવ્યા. તેટલાં આદને ફોલીને ઘણીજ પતળી જમન જેવી સ્વાદમય કાપીને પછી તેના આડવી ઇંચ જેટલા બધા કટકા કાપી નરસા નીમકમાં બેળીને કોડીના વાસણમાં ચોતીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને એ દીવસ તડકે બરાબર સુકવવું. કેરી સુકાયને લસણને ફોલીને આદના જેવીજ તેની પણ બારીક ઉભા સ્લાઇસ કાપવી, એળચી, લવંગ તથા તજને છુંદવું. ફરીલીમનાં તથા દુદનાના સુકવેલાં પાંદડાંને ભચડીને મુકો કરવો. તાંદરા કાઢેલા ઘણાને બારીક છુંદવા. ફલનજી જીરુંને બહું છુંદવું, મરચાંને ઘાઈ મુછીને કોડગં કરવાં, પછી દોઢ શેર ગોળનો છુકો કરી કચરો કાઢી સોજો કરીને તેમાં ઉપલો બધો તૈયાર કાઢેલો સામાન તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નીમક નાખી કોડીનાં રૂલેતદીશ અથવા તદન ક્લષ્ઠ ભરેલા થાળીમાં બધું નાખી હાથ વડે સારી કાતી મેળવીને કેરીના ચીરેલા ભાગમાં અકેક મરચું ઉધું મેલી એ મસાલાને માંદે દાખીને પુરતો ભરી ઉપરથી દાખીને માદું બીડવું અને મસાલો બાહર નીકળે નહીં માટે બગા મજબૂત દોરાથી કેરીને વચમાંથી ટાછર બાંધવી, ત્યારબાદ બાહીના બધા ગોળનો છુકો કરી સરકામાં પીગળાવીને પછી મસાલો ભરેલી કેરી બધી પાસે પાસે સમાય તેટલાં તદનજ આખાં એને-મલનાં છાલકાં વાસણમાં અથવા તદન ક્લષ્ઠ ભરેલા પાટીયામાં બાંધવાં કચડાંથી માળીને મસાલો તથા મરચાં વાડું દોરવો તે તે આંધ્ર નાખીને પછી ફેરવેલો પાસે પાસે ઉભો ગોળવાળ મુઠ્ઠા સુધે ધીમે બળતે ઉંચાડું મેલવું અને કરીનાં છાલકાં ખાવાના કાંટો સહેલાઈથી ભોકાય તેટલી બરાબર નરસા થાયને ઉતારી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદન ડુંદુ થાયને બધું બરણીમાં ભરી વંચવું.

લોકી ઉપર કપડું બાંધવું. બાર પંદર દીવસમાં અચાર ખાવા લાયક થશે, પણ અવારનવાર હંમેશા બરણીને લીલવીને ઉપરનાં અચારને રસમાં બીનવવાં, તેથી ઉપર ડુગ ચદશે નહીં. એ અચાર ઘણાં સરસ થાય છે. કલનજી જીરું નહીં હોય તો પછી તેને બદલે કરંવસીદ લેવી.

અચાર રાઈનું.

સારી જાતની કાચી કાવળ કેરી ઉપ, સાખા વગરનું સોજી આડુ શેર ૦૧, બેળ વગરની દળેલી રાઈ તોળા ૫, લાલ સૂકાં મરચાં; બેળ વગરની દળેલી હળદ તથા લસણ દરેક નવરાંક, નીમક રતલ ૧૧, સોજી જલદ સરકો બાટલી ૧૧.

મરચાંને જરા સરકામાં કાઢીનાં વાસણમાં એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી સાફ પાતા ઉપર પીસ્વાં, આડુને છાલીને પતળી કાત-રાએ કાપવી અને લસણને છાલીને ખોખરું કરવું. પચીસ કેરીને ઘોઘ નુછી કોરડી કરી ચાર ચીરમાં ઉભી કાપી હેઠેથી વળગેલી રાખી અંદરની ગોટલી કાઢી નીમક સાથે બરણીમાં ગોળીસ કલાક ભરી રાખ્યા પછી કાઢવી. દોઢ બાટલી સરકાને તદ્દન કલક ભરેલી તપેલીમાં રેડી માંહે હળદ ભેળીને ચુલે એક કકરો પાડી ઉતારીને ઠંડો થવા દેવો. બાકીની દસ કેરીને છાલી ગોટલી કાઢી નાંખીને પાતા ઉપર પીસી તેમાં બધો સામાન ભેળીને પેલી પાંત્રીસ કેરીના ગાળામાં ભરી સોજી બરણીમાં બધી ઉભી ગોટલીને મેલી મસાલો વધે તો તે ઉપર મુકવો અને પેલો ગરમ છાંવેલો સરકો રેડી કેરી ડુબે નહીં તો પછી બીજો ડુબે તેટલો સરકો ભરેલી ચપટ લંકણ લોકી ઉપર કપડું બાંધવું. અચારને અવારનવાર તપાસવાં અને ચરેને કહાણી વાપરવાં.

અચાર રાઈનું ૨ જી.

સોડી સાખા વગરની ચલદા કાવળ કાચી કેરી ૦૫, બેળ વગરની દળેલી રાઈ શેર ૪, સોજી લસણ શેર ૧, બેળ વગરની મરચાંની લુકી તથા દળેલી સોજી હળદ દરેક શેર ૦૧, નીમક ભરેલું શેર ૩, સોજી જલદ સરકો બાટલી ૨.

કેરીને ઘોઘ ગુછી ચાર ચીરમાં ઉભી કાપી ગોટલી કાઢી નાખી નીમક સાથે અરણીમાં એ દીવસ રાખ્યા પછી તેજ પાણીમાં ઘોઘને તથા દાહડા તડકે સુકવવી. લસણને છોલી ઘોણા શેરને ખોખર કરી બાકીની કળી આખીજ રાખવી. કલક ભરેલી તપેલીમાં સરકાને એક કકરો પાડી ઉતારી ઠંડો થાયને થોડામાં રાધને ખુબ તરેહ ચઢાવી તેમાં બધો સામાન તથા સરકો બરાબર ભેળીને માંહે કેરીને ખરમોટી અરણીમાં બધું ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. થોડા દીવસ પછી તળે ઉપર કરી અચાર તૈયાર થાયને કઠણ વાપરવાં.

અચાર રાધનું ૩ થું.

ઘણી મોટી પણ સાખા વગરની કોયળ કેરી લકઠ આમે ચોપડીમાં અચાર પાણીનાં બાફેલાં છાપેલાં છે તે મુજબ ભરવાં અને ખપ પડે ત્યારે તેની ચાર ચીર કાપી ગોટળી કાઢી નાંખવી. પછી કેરીની ચીર હોય તે ખરમોટઈ રહે તેટલી ભેળ વગરની દળેલી રાધને થોડા જલદ સરકામાં ખુબ ચઢાવી ટેસ્ટ મુજબ સુકાં મરચાંને પીસી તે તથા છોલીને ખોખર કાઢેલું થોડું લસણ રાધમાં મેળવી તેમાં અચારની ચીર ખરમોટી લખોટેલી અરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને અચાર તૈયાર થાયને વાપરવાં. એ અચાર રહેશે નહીં માટે જલદી વાપરી નાખવાં.

અચાર રાધનું ૪ થું.

સોજ દલદાર કેરીને ચાર ચીરમાં કાપી છોલી ગોટલી કાઢી નાખીને એ ૩ દીવસ નીમકમાં રાખ્યા પછી એ દીવસ તડકે સુકવેલી કેરીની ચીર શેર રા, સોજ ખાંડ શેર ૩, આદુ તથા લસણ દરેક શેર ૦૧, હળદના ગાંઠિયા, સુકાં મરચાં તથા આખી રાધ દરેક શેર ૦૧, જલદ સરકો બાટલી ૨.

આદુ, લસણ, રાધ, મરચાં તથા હળદને એક દીવસ તડકે સુકયા પછી આદુ લસણને છોલી એ પાંચે ચીજને સાફ પાતા ઉપર સેજ સરકા સાથે પીસવું. પછી એ મસાલામાં કેરીને ખરમોટી અરણીમાં ભરી અને સરકામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને અરણીમાં રેડી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી પંદર દીવસ તડકે સુકયાથી અચાર તૈયાર થશે.

અચાર રાઈનું ૫ મું.

મોટી સાખા વગરની પટેલની કાચી કેરી ૫૦, સોજ દળેલી રાઘ શેર ૩, નીમક કાપીને ભરેલું શેર ૩, મોટી કળાનું લસણ શેર ૨, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી શેર ૦૧, જલદ સરકો ખાટલી ૨, સોજું ખાવાનું સેલેડ ઑધલ વાઈન ગ્લાસ ૧૧.

કેરીને ચાર ચીરમાં કાપી છેલીને ગોટલી કાઢી નાખી નીમક સાથે બરણીમાં ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં એકથી દોઢ દીવસ સુકવવી. બધાં લસણને છેલી અડધું એમજ રાખવું અને અડધાંને જડું પીસવું, જરા સરકામાં રાઈને ખુબ તરેહ ચઢાવી સેલેડ ઑધલ સીવાય એમાં બાકીનો બધો સામાન ભેળા બધો સરકો ભેળવી કેરીને ખરમોટી બધું બરણીમાં ભરી ઉપરથી તેલ રેડી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડો થોડો દહાડો અચાર તપાસી તળે ઉપર કરવાં અને તૈયાર થાયને જલદી વાપરવાં. કારણ રાઈનાં અચાર કઠણ સારાં લાગે છે, નરમ થયલાં સારાં લાગતાં નથી.

અચાર રાઈનું ૬ ઠું.

પટેલની મોટી સાખા વગરની કાચી કેરીની ચાર ચીર કાપી છેલીને ગોટલી કાઢી નાખીને તોળેલી રતલ ૧૦, દળેલી સોજ રાઘ તથા નીમક દરેક રતલ ૦૧, સુકું લસણ શેર ૦૧, ભેળ વગરની મરચાંની ભુકી તોળા ૫, જડું છુંદેલું જીરું નવટાંક, સોજું ખાવાનું સેલેડ ઑધલ, સરસીયું તેલ અથવા સોજું મીઠું તેલ એ ત્રણમાંનું જે તે એક જાતનું તેલ નાના ચમચા ૬, જલદ સરકો ખાટલી ૧૧.

કેરીની ચીરને ચોવીસ કલાક નીમક સાથે બરણીમાં રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં ત્રણથી ચાર દીવસ સુકવવી. બધાં લસણને છેલી અડધું એમજ રાખી બાકીનાંને ખોખરું કરવું. કલક ભરેલી તપેલીમાં સરકાને એક કકરો પાડી ઠંડો થાયને થોડામાં રાઈને ખુબ ચઢાવી તેમાં બીજાં થોડો સરકો ભેળા મરચાંની ભુકી, જીરું, લસણ તથા બાકીનો બધો સરકો બધું બરાબર ભેળવી માટે કેરીની ચીર ખરમોટી બરણીમાં ભરી ઉપર તેલ રેડી ચપટ ઢાંકણ

ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડા થોડા દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું અને અચાર સુકું લાગે તો બીજે જરા સરકા અંદર રેડવો. પંદર દીવસમાં અચાર તૈયાર થશે. ડોઢી રાખનાં અચાર જલદી પોચાં થઈ જાય છે પણ તે નરમ સારાં લાગતાં નથી માટે કંઈજ નાપરવાં.

અચાર રાઈનું ૭ મું.

સારી જલની સાખા જગરની માટી દસદાર થયી કેરીને ચાર ચીરવાં કાપી છાલ છાલ્યા જગર એમજ રાખી ગોટલી કાઢી નાખીને સ્તંભ ૩, સોજાં પતની ગોળ શેર ૧, બેળ જગરની દળેલી રાઈ તોળા ૫, લસણ તથા બાલ રાકાં મરચાં દરેક નવટાંક, હળદના ગાંઠીયા તથા ચુંદણું ૭૨૩ દરેક તોળા ૧, સોજાં જલદ સરકા બારલી ૧૮, નીમક ખાપ મુજબ.

કેરીની ચીરને સોજાં થોડા જુધીને કોરડી કરી થોડાં નીમક સાથે ખરણીમાં ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં બે દીવસ સુકવવી. જરા સરકામાં ૭૨૩, મરચાં તથા લસણને બાંડું પીસવું. હળદને બારીક પીસવી. પછી કોડીનાં વાસણમાં જરા સરકામાં રાઈને ખુબ ચઢવી તેમાં બધો સામાન નાખી થોડો થોડો કરી બધો સરકો બરાબર મેળવવો અને એ મેળવણીમાં કેરીની ચીરને ખરખોટી બધી મેળવણી સાથેજ કેરીને ખરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવાં. પંદર વીસ દીવસમાં અચાર તૈયાર થશે પણ સ્થનાં અચાર જલદી પોચાં થઈ જાય છે અને તે સારાં લાગતાં નથી માટે કંઈજ નાપરવાં.

અચાર રેસાનું.

સારી જલનું સોજાં મેદા આફને જરીથી ચોખવીને છાલ કાઢીને પછી બારીક કાપેલો રેસો શેર ૫, નીમક સ્તંભ ૧, ગાંધરીયા ખાંદા સોજાં નવાં રાકાં અંદર તથા સુકી માટી કાળી દરાખ દરેક શેર ૧, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં તથા લસણ દરેક સ્તંભ ૦, બેળ જગરની દળેલી હળદ નવટાંક, સોજાં દળેલી રાઈ, સોજાં જલદ સરકા તથા થોડા માટે હલકા સરકા ખાપ મુજબ.

રેસાને નીમક સાથે બેળી નવી ટોપલીમાં ભરી ઘોઘને ગુહેલું
કેળનું પાંદડું ઉપર મુકી અંદર બેસ્તું આધે તેવું કલક ભરેલું
દાંકણ ચડું મેલી તેની ઉપર વજન મુકી ચોવીસ કલાક રાખવું.
તે પછી કાઢીને પુરતાં તડકાંમાં બેથી ત્રણ દીવસ સુકવવું. લસણને
છોલ્લી સોજ પાતા ઉપર મરચાં સાથે ખારીક પીસ્વું. પછી બધા
સામાન ખરમોટક રહે તેટલી રાઇને કોડીના મોટાં વાસણમાં નાખી
થોડા સોજ સરકામાં ખુબ તરેહ ચઢવી તેમાં પીસેલાં મરચાં,
લસણ તથા હળદને બરાબર ભેળવું અને બધા સુકા મેલાને હલકા
સરકાથી સોજે ઘોઘને સઘની મેળવણીમાં એને તથા રેસાને ખર-
માટીને ખરણીમાં ભરી ચપટ દાંકણ દાંકી ઉપર કપડું બાંધી
અચાર ચરે ત્યાંસુધી અવારનવાર ચાર પાંચ દીવસને અંતરે
તળે ઉપર કરવું. રાઇ વાળી મેળવણી પતળી નહીં પણ ઘટ કરવી.

અચાર રોજેલનું.

સુકાવીને તોળેલાં રોજેલ ચર ૧, સોજે પતળી ગોળા શર ૫,
નીમક રતલ ૦૮, સુકાં લાલ મરચાં લોળા ૩, એળચી તોણો ૧૧,
લવંગ તોણો ૧, જલદ સરકો ખાટલી ૧૧.

મોટાં તાજાં રોજેલની નાની મોટી બધી પાંદડી કાઢી તેને
નીમક સાથે બેળીને સોજ નવી ટોપલીમાં ભરી તેની ઉપર ઘોઘને
કોરડું કીધેલું કેળનું પાંદડું દાંકી કલક ભરેલાં દાંકણને ટોપલીની
અંદર ચડું બેસ્તું મુકી તેની ઉપર વજન મેલી ચોવીસ કલાક
રાખ્યા પછી તડકે જરા પોચાં જેવાંજ સુકવવાં, તદન સુકાં છોડાં
જેવાં કરવાં નહીં, એલચીના દાણા કાઢી લવંગ સાથે ખોખર કરવું.
મરચાંને સેજ સરકામાં પીસ્વાં. પછી ગોળનો ભુકો કરી સરકામાં
પીગળાવી કલક ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બધા સામાન બેળી
ચુલે ધીમે બળતે હંધાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો યા
કલકવાળા ચમચ ફેરવી અને સરકો સુકાવા આને અને અચાર
જરા દીળાં જેવાં હોયનેજ ઉતારવાં, આસ થવા દેવા નહીં, હંડા
ધાયને ખરણીમાં ભરી દાંકણ દાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. તીખાસ
પસંદ નહીં હોય તે મરચાં એછાં પેવાં. જામ રોજેલની આમે
ચોપડીમાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબના રોજેલ લેવા.

અચાર લાંબુનાં.

સારી જાતનાં જાડી છાલનાં મોટાં ખાટાં લીંબુ રતલ ૧, આદુ રતલ ૦૫, લવંગ રતલ ૦૫, આખી રાઈ તથા લસણુ દરેક શેર ૦૫, ચીનીકખાલા તોળા ૨, જલદ સરકો તથા નીમક અપ મુજબ.

લીંબુને ઘોષ ગુછી કોરડાં કરી ડીચકાં આગળથી ઉભાં ચાર ચીરીયાં કાપી હેઠેનો થોડો ભાગ વળગેલો રાખી તેમાં દાખી દાખીને નીમક ભરી સોજ ટોપલીમાં ગોઠવીને ઉભાં મુકી દસ દીવસ તડકે સુકવવાં. આદુને છરીથી આખવીને છાલ કાઢીને પતળી કાતરીઓ કાપવી અને લસણુને છોલી ખોખરું કરવું, તદ્દન કલક ભરેલી તપેલીમાં એ ખાટલી સરકાને ચુલે ઉંઘાડું મુકી કકરો પડવા માટે કે પુત્ર ઉતારી પાડી કંડો થવા દેવો, ત્યારબાદ બધો સામાન ભેળી તેની સાથે લીંબુને એક બરણીમાં ઉભાં ગોઠવીને મેલી એ બધું ડુબતાં ઉપર એ આંગળ જેટલો સરકો આવે તેટલો માંહે રેડવો. પણ તેમ થતાં કદાચ સરકો ઘટે તો એજ રીતે બીજો ગરમ કરી કંડો પાડીને પછી રેડી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી ચાર પાંચ દહાડાને અંતરે ઉંઘાડીને તપાસ્યા કરવું. એ અચાર છ મહીને તૈયાર થશે.

અચાર લીંબુનાં ૨ જાં.

એક શેર સોજાં આદુની ઉપર છરી ઘસી આખવીને છાલ કાઢીને પતળી કાતરીઓ કાપી કોડીનાં વાસણમાં થોડાં નીમક સાથે ભેળીને ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી એ દીવસ તડકે સુકવવું, પીળી છાલનાં સોજાં મોટાં કઠણુ લીંબુ એકસો લઈ તેને ઘોષ ગુછીને વળગેલી ચાર ચીરમાં ડીચકાં આગળથી ચીરવાં. પછી સોજાં સફેદ નીમક કાપેલાં ભરેલાં આઠ કપ લઈ સોજ ભેળ વગરની દળેલી ઉળદ એજ રીતે ભરેલું એક કપ લઈ એ બેઉને બરાબર ભેળાને લીંબુનાં ચીરેલા ભાગમાં દાખી દાખીને ભરવું, જેમ કરતા ઘટે તો એજ પ્રમાણે બીજું નીમક તથા ઉળદ ભેળીને લેવું અને બધાં લીંબુમાં ભરીયા પછી તેને એક પેચનાં ચપટ ઢાંકણુની બરણીમાં દાખી દાખીને ઉભાં મેલી બધે પડે થોડું આદુ નાંખવું. અચાર ત્રીણાં પસંદ હોય તો નીમક તથા ઉળદમાં ભેળ વગરની સોજ મરચાંની લુકી

ત્રણ તોળા ભેળવી અને બીજાં વીસેક લીંબુનો રસ કાઢી બરણીમાંના લીંબુની ઉપર રેડી ચપટ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું, એથે દીને ભોંય પર સાદડી પાંચરી તે પર બરણીને ગબડાવવી, જેથી માંહે છુટેલો રસ બધાં લીંબુને સરખો લાગશે. પણ અમથાં ઢાંકણની બરણી હોય તો તેને ગબડાવવી નહી, અને એવી સાધારણ ઢાંકણની બરણી હોય તો બધાં અચારને એક સોજાં વાસણમાં કાઢી ઉપરનાં તળે અને તળેનાં ઉપર મુકી એ રીતે પાંચ છ દહાડાને અંતરે અવારનવાર કરવું. એ અચાર હઠીથી ત્રણ મહીને બરાબર ચરે છે. જો મીઠાસ પસંદ હોય તો એક શેર પતની ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢીને અચારને પહેલી વખત તળે ઉપર કીધા પછી બરણીનાં અચારની ઉપર એ ગોળ મુકવો. મોસંબીના જટલાં ઘણાં મોટાં લીંબુ બીજાં બાહેરગામનાં આવે છે તેને આઠ ચીરમાં વળગેલા કાપીને તેનાં પણ મોટાં મોટાંની બરણીમાં ઉપલી રીતે અચાર ભરાય છે અને તે ઘણાં સરસ થાય છે. પણ તેને ચરતાં જરા વધારે વખત લાગે છે. બીજી રીતે અચાર ભરવાં હોય તો ઉપર મુજબ લીંબુને ચીરી તેમાં નીમક તથા હળદ ભરીને કોડીનાં છાલકાં વાસણમાં ધોવું સફેદ કપડું પાંચરીને તેની ઉપર ઉભાં મુકીને તદન સુકાં થાય ત્યાં સુધી તડકે સુકવવાં. ત્યારબાદ ઉપર મુજબ બરણીમાં ઉભાં ગોઠવી લીંબુનો રસ હોય તો તે અને તે નહી હોય તો સોજા જલદ સરકાને એક કકરો પાડીને ઠંડા થાયને તે લીંબુ ડુબે તેટલો બરણીમાં રેડવો. ગમે તો એમાં પણ સુકવેલી આડુની કાતરીઓ, મરચાંની લુકી તથા ગોળ નાખવો. એ અચારની બરણીને ગબડાવવી નહી. વરસાદના દાહડાનાં લીંબુ પાણી પીધેલાં હોવાથી કોઈ વખત તેનાં અચાર ખીગડી જાય છે.

અચાર લીંબુનાં ૩ જાં.

પીળી છાલનાં ઘણાં મોટાં સોજાં તાજાં રસદાર લીંબુ શેર ૧૫, નીમક રતલ ૧૧, સુકાં લાલ મરચાં નવટાંક, જલદ સરકો આટલી પ.

સેજબી ફાટકુટ વગરનાં તદનજ આખાં લીંબુ લેવાં અને તેને સોજાં ધોઈ ગુછીને કોરડાં કરી ટેબલ ઉપર હથેલીથી ધોળીને નરમ કરી બધાં નીમક સાથે બરણીમાં ભરી રોજ તળે ઉપર કરી ત્રણ

દીવસ રાખ્યા આઠ ગાયે દીને શાદીને સરેદ કપડાં ઉપર મેલીને તડકે સુકવાં અને દીવસ લાંબા હોય તો છ અને દુકા હોય તો આઠ દાહડા તડકે બરાબર સુકવવાં. ચારખાદ સરકાને તદ્દન કલઈ ભરેલા તપેલીમાં રેડી માહે મરચાં નાખી ચુલે એક કકરો પાડી ઉતારીને ઠંડો થાય પછી લીંબુને બરણીમાં ભરી મરચાં સાથેજ માહે સરકો રેડી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને ત્રણ ચાર દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરવું. નધારે તીખાં અચાર પસંદ હોય તો ગરમ કરતી પેળા માહે મિળ વગરની મરચાંની લુકી ત્રણ તોળા નાખવી, તેમજ મીઠાસ લોછયે તો સાથેજ સોજી ખાંડ અડધો શેર નાખીને પછી કકરો પાડવો. એ અચાર સવા દાહ મહીને તૈયાર થશે.

અચાર લીંબુનાં ૪ થાં.

સોજાં મોટાં લીંબુ ૩૦, સોજાં લીલાં મરચાં શેર ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ રાા એટલે બે આનીનાં અડધાં વજનની, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩.

સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે સુજળ છુંદી નીમકને વાટીને તેની સાથે મિળવી અને લીંબુને ઘાંધ નુછી ફેરડા કરી વળગેલી ચાર ચીરમાં ઉભાં કાપી તેમાં એ નીમક ભરી તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સુકી મરચાં તથા બે પાશર પાણી નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે સુકવું. પછી લીંબુ નરમ થાયને ઉતારી ઠંડાં થાયને બધું બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. છ દાહડે અચાર તૈયાર થશે.

અચાર લીંબુનાં ૫ માં.

પીળા છાલનાં મોટાં લીંબુ ૫૦, આદ રતલ ૦, મિળ વગરની મરચાંની લુકી તથા સોજી દળેલી રાધ દરેક નવટાંક, બેળ વગરની દળેલી હળદ તોળા ૨૦, સોજી મીઠું તેલ નાના ચમચા ૪, સોજે જલદ સરકો તથા નીમક અપ સુજળ.

લીંબુને ઘાંધ નુછી ફેરડાં કરી વળગેલી ચાર ચીરમાં ઉભાં દીવસાં આગળથી કાપી પુરતાં નીમક સાથે ચોવીસ દહાક બરેલીમાં રાખવાં. જે દરમ્યાન ત્રણ ચાર વખત તળે ઉપર કરવાં.

લીંબુ ડુબે તેટલા સરકાને કલક ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડીને ઠંડો કરેલો. આદુને છેલીને પતળા કાતરીઓ કાપવી, પછી બધા સામાન ભેળાને લીંબુને બરણીમાંથી કાઢીને એ ભેળેલા સામાન સાથે મેળવીને બીજી સોજી બરણીમાં ભરવાં અને ઉળદને તેલમાં ભેળાને ગરમ કરી તેમાં સરકો મેળવીને બરણીમાં રેડી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડા દીવસ તડકે મુકવું.

અચાર લીંબુના નીમકમાં આખાં ભરેલાં.

સોજાં પતળી છાલનાં કકણ રસદાર પીળા રંગનાં લીંબુ લેવાં અને તેને ઘોઘને તે સમાય તેટલી બરણીમાં ભરી તેમાં ઉપર સુધી પુરવું નીમક નાંખીને ઢાંકણ ઢાંકી એ ચાર દીવસ પછી તથે ઉપર કરવાં, એ રીતે અવારનવાર તથે ઉપર કરી નીમક માંહે સોસઘને ઓછું થાય તો બીજું ઉપર સુધી ઉમેર્યા કરવું. હલવે હલવે બધું નીમક પીગળીને પાણી થશે અને લીંબુ ચીમરાઈ જશે પણ તે પછી કોઈ વખત લીંબુ પાછાં ઉપસીને ગોળ થાય છે. તથા ચાર મહીને લીંબુની છાલનો રંગ બદલાય છે અને અંદરનો ગર પણ બરાબર ચરે છે, તે પછી અચાર વાપરવાં. એ અચાર વખત જતાં મળ-હનાં લાગે છે.

અચાર લોલાં મરીનું.

તાજાં લીલાં મરીના કુમખાની ઉપર કચરો વળગેલો હોય તે કાઢી નાંખીને હલકા સરકાથી કુમખા ઘોઘને આખાજ રાખવા. પછી એ ડુબે તેટલા જલદ સરકાને કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં થોડી એળચી, લવંગ તથા તજ નાખી એક કકરો પાડી ઉતારવો અને ઠંડો થાયને કુમખાને બરણીમાં ભરી તે ડુબે તેટલા સરકો રેડી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. એ અચાર તાઢી શેટલી સાથે ઘણાં સ્વાદ લાગે છે.

અચાર વેંગણાનું.

સોસમ પર નવાં આવતાં સોજાં બીયાં વગરનાં પતલાં આસરે સાતેક ઇંચ જેટલાં લાંબાં કુમખાં વેંગણાં સાત શેર લેવાં અને તેની ડીચકાં સાથે વળગેલી ડાંખલી એક ઇંચ જેટલી રાખાને બાકીની કાપી કાઢી સોજાં ઘોઘ હેઠેથી સરખાં ચાર ચીરમાં કાપી ડીચકાં

આગળથી વળગેલાં રાખવાં અને કક્કા ભરેલા માટા પાટીયામાં તોળેલું પાથર નીમક નાખી તેમાં વેંગણાને સરખાં ગાઠવીને મુકી એ કુખતાં થોડું ઉપર આવે તેટલું કંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલા ઉપર મધ્યમ બળતે મુકવું અને કકરો પડેને અવારનવાર ઉંઘાડી ભાંગે નહી તેમ સંભાળયા વેંગણાને ચમચાથી ફેરવવાં અને છાલનો રંગ બદલાઈ વેંગણા નરમ થાયને ઉતારી માટાં બોંયાંમાં નાખી બધું પાણી બરાબર નીકળી જાય પછી સોજાં કરડીયાનાં ઢાંકણાંમાં પાંચરીને વેંગણા મુકી પુરતાં તડકામાં મુકવા મુકવાં અને બીજે દીને ૫૩ ફેરવી એજ રીતે તડકે મુકી ફેરવતા રહી વેંગણાને તદન સુકાં કરવાં. તે પછી આએ વીવીધ વાંતીમાં અચાર પચરસીયાં ૩ જાં છપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સોજો જલદ સરકો, રાઈ, ઉળદ, મરચાં, જીરું તથા ગોળ તેમાં લખ્યા કરતાં અડધોજ લકને તેમાં લખેલી રીતે એ મસાલાની મેળવણી તૈયાર કરી તેમાં વેંગણાને ખરમોટી સોજા બરણીમાં ભરી મસાલો વધે તો ઉપર નાખવો પણ જો મેળવણી થોડી પડે અને વેંગણાં સુકાં રહે તો પછી બીજો થોડો સામાન લઈ મેળવણી તૈયાર કરીને માહે તે ભેળવો કારણ રસ સાથનાં હશે તો વેંગણા ચરશે. પછી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ચાર પાંચ દીવસને અંતરે ઉંઘાડીને અચાર તળે ઉપર કરવાં અને અચાર સુકાં થયલાં હોય તો ઘટે તેટલો માહે થોડો સરકો ભળીને રસ સાથનાં કરવાં, તેથી વેંગણાં ચરશે. અચાર ચરીને બરાબર નરમ થાયને વાપરવાં. એ અચાર લાંબા દાહડા રહેશે નહી. ઉપર લખ્યા મુજબના પતળાં વેંગણા નહીજ મળે તો પછી એટલાંજ લાંબા પણ જડાં બીયાં વગરનાં તદનજ કુમળાં વેંગણા લેવાં અને તેને ઉભાં ડીચકાં સાથેજ ચાર ભાગમાં કાપી છુટાં કરીને પછી તે અકેક કટકાના ઉપરથી વળગેલા બધે કટકા કાપી ઉપર મુજબ બાંધી મુકરીને એનાં એમજ અચાર ભરવાં. એ પચરસીયાં અચારમાં લખેલી બીજા કોઈ ચીજ લેવી નહી. ઉપર લખ્યું છે તેટલોજ સામાન લેવો.

અચાર શીરા કેરીનું.

સારી જાતની સાખા વગરની કેરીને છાંત્રી તેની ચીપ કાપીને તે સુંકવેલી શેર ૪, ચીનાઈ ખરી શાકર અથવા સોજા ખાંડ શેર ૮,

સોજો જલદ સરકો ખાટલી ર, ઝેળચી; લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળા ર.

હાકુસ, પાયરી યા બીજી કોઇ સોજી સાખા વગરની સેજ પાક પર ચઢેલી કઠણ કેરીને છોલીને ૦ ધંચ જાદી, અડધી ધંચ પોહોળી અને ત્રણેક ધંચ લાંબી ચીપ કાપી તે એક શેરમાં બે તોળાને હીસાએ નીમક ભિળીને એક દીવસ સોજી બરણીમાં રાખ્યા. બાદ કાદીને બે દીવસ તડકામાં સુકવી તોળીને ઉપલે હીસાએ એ કેરીની ચીપ ચાર શેર લેવી. પછી સરકાને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને માહે ગરમ મસાલા નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારવા. સારબાદ શાકર અથવા ખાંડ જે હોય તેને બીજી તપેલીમાં નાખી માહે એક શેર પાણી રેડી ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને તે પીગળેને ઉતારી ગાળીને પાછો ચુલે ધીમે બળતે મેલી ભરેલો આઠ પાસેર એટલે બે ખાટલી જેટલો શીરો કરીને ઉતારી ગરમ કીધેલા સરકામાં બેળવા અને કેરીની સુકવેલી ચીપને બરણીમાં ભરી તેની અંદર મસાલા સાથેજ શીરા સાથે ભેળેલો સરકો નાખી ચપટ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી કેરી ચરીને નરમ થાય ને અચાર વાપરવું. મરજી પડે તો ગરમ કીધા વગરના સરકામાં શીરો તથા બીજી બધું નાખીને ચુલે ઉંઘાડું મુકી ધીમે બળતે બે કકરા પાડવા.

અચાર સુકી તરકારીનું.

શકરકંદ; રતાણ કંદ; સુરણ તથા રાણ કોહોળું એ ચારે તરકારીને છોલી શકરકંદની એકેક ધંચ જાદી ગોળ કાતરીએ કાપવી અને બાકીની તરકારીના એકેક ધંચ સમ ચારસ કટકા કાપવા અને પછી એ છોલેલી દરેક તરકારીના દોઢ રતલ કટકા લેવા. પછી એ બધું ડુબતાં પાંચ ધંચ જેટલું ઉપર આપે તેટલું ઠંડું પાણી સોજી કલછવાળી તપેલીમાં રેડી તેમાં બાર તોળા નીમક પીગળાવીને પછી બધી તરકારીના કટકાને સોજા ઘાઈ માહે નાખી ઢાંકીને બળતે મુકવું. શકરકંદ જલદી નરમ થાય છે માટે તેમાં સળા ભોઝાય તેટલો સેજ નરમ થાય ને આંધરાંની ચમચથી કાદીને નવી ટોપલી અથવા ખોયામાં નાખવા. તે પછી બીજી જે તરકારી એટલીજ નરમ થતી જાય તેમ તેને કાટતાં જવું. તે પછી એ બધી તરકારીને ત્રણ ચાર દીવસ તડકે સુકવવી. ત્યાર બાદ અચાર ગાજરનામાં લખેલો છે તે-

લોજ ગાજર સીવાય અથો સામાન લઈ તેજ રીતે તૈયાર કરી તેમાં
 • એ સુકવેલી તરફરીને ખરખોટીને અધું બરણીમાં ભરવું. કદાચ મસાલો
 ઓછો લાગે તોજ ખીજે થોડો તૈયાર કરીને માહે ભેળવો. પછી
 ચપક ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવાર નવાર ત્રણ સોર દાઉડાને
 અંતરે તળે ઉપર કરવું અને સરકો સોસઈ ગયલો લાગે તો ગરમ
 કરીને ડાંડો પાડેલો ખીજે જરા સરકો માહે ભેળવો.

અચાર સંત્રા તથા મોસંખીની છાલના મુરખ્યાનાં.

મજાહના પાકા લાલ અથવા પીળા રંગના સંત્રાની જાદી છાલ
 લેવી અને તેની ઉપરની રંગવાળા ખોરડુપર જમણ જ ખમણવાની
 ખમણીને ઘસીને તે છાલ જરા ઓખવી કાઢ્યા પછી તેજ તરફથી
 ખાવાના કાંટા વડે સેજ છુટા છુટા ચોખા દધ હાથ વડે ભાજીને
 તેના આસરે સવા ઈંચ જેટલા કટકા કરવા. મજાહના પીળા રંગનાં
 મોસંખી પણ બનતાં સુધી ઘણી જાદી છાલના લેવાં અને અકેક
 મોસંખીની ચાર ચીર કાપી છાલ કાઢીને તેની પીળા ખોરડુ પર
 ખમણી ઘસીને સંત્રા કરતાં એ છાલ જરા વધારે ઓખવી કાઢ્યા
 પછી એને ઘણા પાણે પાણે ચોખા દેવા અને અકેક ચીરની બેઉ
 અણી તરફના ખીડાંના આકારના બે કટકા કાપ્યા પછી વચમાંનો
 ભાગ રહે તેના આડા બે કટકા કાપી એ બેઉ જાતની છાલના
 કટકા તોળીને દરેક શેર ૦૮ લેવા. પછી પોણા શેર ડાંડાં પાણીમાં
 દાઢ તોળે નીમક પીગળાવી કોડીનાં મોટાં બોલમાં ગાળીને તેમાં
 છાલના કટકાને ચોવીસ કલાક ભીનવી રાખ્યા બાદ આમે ચોપ-
 ડીમાં મુરખ્યો સંત્રા તથા મોસંખીની છાલનો છાપેલો છે તેમાં
 લખ્યા મુજબ એ છાલના કટકાને ઘોઘ તેજ રીતે બાફવી અને
 પોણા બે શેર સોજ ખાંડ લધ તદનજ કલધ ભરેલી તપેલીમાં
 એજ મુરખ્યામાં લખ્યા મુજબ શીરો બનાવી તેમાં પહેલે મોસં-
 ખીની છાલના બાફેલા કટકા નાખી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મેલી
 આસરે એક કલાક થાયને સંત્રાની છાલના કટકા નાખ્યા અને
 લાકડાંના મોટા અમચાથી અવારનવાર છાલને તળે ઉપર કરી
 ઘણા ઘાડા શીરા સાથેનો મુરખ્યો યાયને ઉતારવો. પછુ ઉપલી
 રીતે મુરખ્યો બનાવવા માટે શીસને ચુલે મુઠવાની ત્રણ ચાર
 કલાક આગમય અડધા શેર સોજ નવી કોકમને સાફ કરી ભાજીને

ઝીણુ કદકા કરી સરકાથી સોજી ઘોઘને મોટાં કોડીનાં બોલમાં એક પાછંટ સોજી જલદ સરકામાં ભીનવી રાખી વારંવાર લાકડાંના ચમચાથી તળે ઉપર કરીને ભચડ્યા કરવી અને ભીનવ્યાને ચાર કલાક યાયને હાથવડે સારીકાની ચોળીને પછી ઘોતાં સફેદ જાંજરાં મજબુત કપડાંમાં રસ સાથે થોડું થોડું નાખી દાબીને બધો રસ ગાળી લીધા બાદ છુંહામાં ખીજે એક પાથેર સરકો રેડી ખુબ ચોળીને બાકીનો રસ એજ રીતે કપડાંમાંથી ગાળી લઇને છુંછો ફેંકી દેવો. જે અરસામાં બેઉ છાલનો ઉપર લખ્યા મુજબ ઘાડા શીરા સાયનો મુરખ્યા તૈયાર કરીને ઉતારી તેમાં કોકમનો રસ તથા પોણો તોળો નીમક બેળીને એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગ દરેક અડધાં તોળાને ખોખરું કરી માહે એ પથુ મેળવીને ચુલે ઘણી ધીમી આંચે ઉંઘાડું સુકી માહે અવારનવાર લાકડાંનો મોટો ચમચો અથવા તદન કલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદરનો રસ થોડો બળેને અડધો તોળો અને અચાર વધારે તીખાં જોઇયે તો એક તોળો મરચાંની સોજી બેળ વગરની લુકી મેળવથી. અચાર તૈયાર થવા આવશે ત્યારે માહે શીણુ આવશે, તે પછી શીરો ઘણો ઘાડો કરવો નહી, કારણુ તેમ કરીને ઉતાર્યાથી અચાર ઠંડાં થતાં શીરો ઘણીજ ઘટ થઇ જાય છે અને તેમાં અચાર બરાબર ચરતાં નથી. તેટલા માટે અચાર બરાબર કુપે અને શીરો ઘણો ઘાડો થાય ત્યારે ઉતારીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડું થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને બે ત્રણ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રહેવું. સંત્રા કરતાં માસખીની છાલને ચરતાં વખત લાગે છે માટે બે મહીને માસખીની છાલ બરાબર ચરે છે તે પછી અચાર વાપરવાં. એ અચાર સારાં લાગે છે. વચલાં કદનાં બે સંત્રાની છાલ એક પાથેરને આસરે થાય છે અને એટલાંજ માટાં બે માસખીની છાલ પણ એટલાંજ વજનની થાય છે.

અચાર સુકા મેવાનું.

સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર રા, સોજી નવી ગરવાળી કોકમ શેર ૧૧, નવાં જદઆલુ; નવાં સુકાં અજીર; મોટી લાલ અંચુરી દરાખ; નવાં ઉનાક તથા સોજી શાકરીયા ખારક દરેક શેર ૧૦૦, બેળ

વગરની મરચાંની ભુકી તોળા ૨ થી ૩ા, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (હૅન્ડસ્પૂન) ૧, ઘણો સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧૦૦, ધોવા માટે હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

ઉનાકમાં બધી કાંકરી હોય છે માટે પહેલે તેને સરકાથી ધોષને તે બધી બરાબર કાઢ્યા પછી ખાવાના કાંટાથી ચોખા દેવા. અંજીરને પણ એમ સરકાથી ધોઈ ચોખા દધ નાનાં હોય તો તેના બે અને ચોટાં હોય તો ચાર કટકા કાપવા. ખારકને ભાંજી ફરીયા કાઢી અકેકના બધે કટકા કરવા. જર્દઆલુનાં બધે ફાડ્યાં કાપી ફરીયા કાઢી નાંખવા. દરાખને સાફ કરવી. પછી એ બધાને પણ સરકાથી ધોવું. કોકમને સોજી કરી ભાંજીને કટકા કરી સરકાથી બરાબર ધોષને પેલા સોજા પોણા બે બાટલી સરકા સાથે ચોટાં કોડીનાં બોલમાં ભીનવવી, પણ ઉપરની કોકમ કોરડી રેહ છે માટે અવારનવાર તળે ઉપર કરવું અને બે કલાક થાયને ખુબ તરેહ ચોળી માંહેથી થોડી થોડી હાથમાં લઈ ભચડીને બધો રસ કાઢી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. પછી તદનજ કલક ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં જરા જાંજરાં થેતા કપડાંથી ભચડીને બધો કોકમનો રસ ગાળી લીધા પછી ખાંડનો કચરો કાઢી સાફ કરી એ રસમાં એ તથા નીમક નાખી પીગળાવીને પછી અંજીર, ઉનાક તથા ખારક નાખી ઘણી ધીમી આંચે ચુલે ઉંઘાડું મુખી અવારનવાર લાકડાંના ચમચાથી ફેરવવું અને એક ભાગ જેટલો સરકો બળીને બે ભાગ જેટલો રહે ત્યારે દરાખ તથા જર્દઆલુ નાખી અવારનવાર તળે ઉપર કરવું અને અચાર પતળાં હોય ત્યારે મરચાંની ભુકી માંહે મેળવવી. પણ અચારનો શીરો ઘાટ થવા દેવો નહી. કાચુ હાડું થતાં ચીવટ થઈ જાય છે એટલે પછી અચાર શીરો પીને બરાબર ચરતાં નથી માટે અચારમાં પુરોતો રસ હોય ત્યારેજ ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધવું અને તદન હાડું થાયને બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ત્રણ ચાર દિવસને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રહેવું અને અચાર બરાબર ચરીને નરમ થાયને વાપરવાં જો અચાર ખાટાં લાગે તો માહે ટેસ્ટ મુજબ થોડાં ખાંડ ભેળવી. એ અચાર ખાવામાં સ્વાદીષ્ટ અને તેજદાર રસનાં થાય છે. અચાર ચરીયા પછી પણ અવારનવાર તળે ઉપર ધીધાથી સોજાં રહે છે.

અનીસાંનું પાણી નાના બાળક માટે.

અનીસું તોળાં ૦૧, સોજું નવું જયફળ ૧, ચુરેલાં સોજાં સુવા સમડી ૧, વાયવરનના દાણા ૩.

ઉપલા બધા સામાનને સોજી કલક ભરેલી નાની તપેલીમાં નાખવો અને દુધ ભરવાના પાશરાનાં માપથી સોજું ચાર પાશર ઠંડું પાણી માટે રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ત્રણ ચાર કકરા પડે ને ઉતારી સાફ કપડાંથી ગાળી અંદરથી જયફળ કાઢી લઈ બાકીનો બીજો સામાન ફેંકી દેવો. બચ્ચું પીયે તેટલાં એ પાણીમાં સેજ ખાંડ ભેળી જરા મીઠું કરીને ત્રણ ચાર કલાકને અંતરે સુવાવડમાં આપવું. પણ એ પાણી બાર કલાક પછી બીજું તાજું બનાવવું અને જયફળ ત્રણ દાઉડા વપરાય પછી કાઢી નાખીને બીજું નવું લેવું. એ પાણી ચકતીવાલું છે માટે બચ્ચું છ સાત માસનું થાય ત્યાં સુધી એ આપવા માટે હઠી પાશર પાણીમાં ઉપર લખ્યા જેટલાજ સામાન નાખીને સ્ત્રોગ બનાવવું અને તેમાં થોડું દુધ ભેળીને આપવું.

અમૃત પાક.

સોજી પેહલાં નંબરની સફેદ ગાદરીયા ખાંડ શેર ૧, આળેલા ચોખાનો આટો ટીપરી ૧, સોજું ઘી તોળા ૨, ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં ૧૫, એળચી ૭, ભભરાવવાની ખાંડ તથા લગાડવાનું ઘી ૫૫ મુજબ.

પસ્તાંની સ્લાઈસ કાપવી અને એળચીનાં દાણાને છુંદવા પછી સોજી તપેલીમાં અડધો શેર પાણી રેડી તેમાં શેર ખાંડ, ઘી, પસ્તાં તથા એળચી નાખી વાસવાળો શીરો કરી માટે આટોને બરાબર મેળવવા અને તે ચરને બંધાય તેવું થાય ને ખુમયાન જરા ઘી લગાડી તેમાં રેડી પતણું પાંચરી જરા ઠંડું થાયને ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવીને કટકા કાપીને કાઢવા; કદજી કરીને થાપવું નહીં.

અરદની દાળ.

સોજી નવા અરદની દાળ શેર ૧૦, સોજું મીઠાઈનું ઘી શેર ૭, સોજું નવું તદન સુંકું ઘઉંનું કુંડ તથા સોજી ખાંડ દરક

શેર ૬, સોળે બાવળનો શુંદર; સુકાં સીંગોડાં તથા નવી બદામની ખીજ દરેક શેર ૨, ભાંજેલી કમરકાકડી શેર ૧૧, સુકાં ગોખર તથા ખસખસ દરેક શેર ૧, નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦૧, ચારોળા તથા ઠીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦૧, ઝેળચી તોળા ૩, જયફળ; દોઢી; કાકડી; કોહિણું તથા ખરણ્ણનાં મગજ દરેક તોળા ૨, કાળા મુસળી; ઘોળા મુસળી; ઝેખરો; અખેરીયો; અસારીયો; માયાં તથા ખુપખસ દરેક તોળા ૧, સોળું ભેંસતું દુધ શેર ૧૧, તાણું ઇંડું ૧.

અધા સામાનને જુદો જુદો છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળવો. અરદની દાળને કપડાંથી નુછીને પછી કોડીનાં ચા તદન કલઈ ભરેલાં વાસણમાં ભેંસનાં દુધમાં ભીનવી ઉપર ઝાણું કપડું બાંધી ઉવાવાળી જગ્યામાં આખી રાત રાખવી. પછી દુધમાંથી કાઢી કપડાંથી નુછીને ઠીકરાંને પુરતા ઇંગારે મેલી તેની ઉપર બરાબર છુંગું સુકી કરીને દલાવીને આઠાને ચાળણીથી ચાળવો. ઝેળચીના દાણા તથા જયફળને છુંદવું. બદામ પસ્તાંને છોલી બદામના આડા ત્રણ ત્રણ અને પસ્તાંના બધે કટકા કાપવા અને ચારોળીને છોલી એ ત્રણડેને સોળું ઘોઘ નુછીને તદન સુકું કરી કપડાંપર પાંચરીને ઉવામાં રાખવું. જેથી બધો ભીનાસ નીકળી જશે. દરાખને સોજ કરી ઘોઘને એને પણ એમજ કોરડી કરવી. ખસખસને ચુંટીને સાફ કરવી. ત્યારબાદ તદન કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં અધાં ધીને ચુલે મધ્યમ બળતે સુકી બરાબર કકડીને માહેથી ધુમાડો નીકળે ને અધા મેવો તથા મગજને જુદું જુદું તળી કાઢી મગજને છુંદવાં. પછી કલઈ ભરેલી મોટી કલઈમાં જરા જરા ધી નાખી ખીજ અધા સામાનને જુદો જુદો તળી કાઢવો. પણ ઝેળચી જયફળને એમજ રાખવું. પછી કલઈને નુછી સોજ કરી તેમાં થોડું ધી નાખીને અરદના આઠાને શીકા લાલ તળાને કાઢી લઈ છેલ્લે જરા વધારે ધી નાખી તેમાં ઘઉંનાં દુધને શીકું લાલ તળાને કાઢવું. ત્યારબાદ કલઈવાળી તપેલીમાં આંડ નાખી તેમાં કોટળાં સુધાંજ એક આણું ઇંડું ભચડીને મેળવી એકથી સવાશેર જેટલું ઇંડું પાણી રેડી ચુલે ઉંઘાડું મેલી બધો મેલ છુટો પડીને શીરો નીતરો થાયને ઉતારી પેલાં મેવો તળેલાં તપેલાંમાં ધી રહેલુ હોય તે બધું કાઢી લઈ તપેલું સાફ કરીને પછી તેની ઉપર ભીનવીને

નીચવેલું કપડું ડોળીની કાની બાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળીને પેલું તળેલું બાકી રહેલું થી નાખી મગજનો ચાસવાળો પાકો શીરો કરીને ઉતારી મેવો, મગજ, એળચી, જાયફળ જુડું રાખીને બાકીનો બધો તળેલો સામાન માહે બરાબર ભિળી એક રસ કરી ચુલ ધીમે જળતે ઘુંટયા કરવું અને થી છુટું પડવા માંડેને ઉતારી બે ત્રણ મીનીટ પછી મગજ, મેવો, એળચી તથા જાયફળ ભેળવું. ચાપેલું કરવું હોય તો સેજ કાણુ જેવું કરીને પછી ઉતારીને ચાપવું, પણ ઘણું કાણુ કરવું નહી, તેમ કીધાથી વવરો બુકો થઈ જશે.

અરદની દાળ ૨ જી.

સોજ નવી અરદની દાળ ટીપરી ૧, સોજું મીઠાઈનું થી તથા સોજ ખાંડ દરેક શેર ૨, સોજું નવું પણ બરાબર સુકવેલુ ઘઉંનું દુધ; સુકાં સીંગોડાં; બદામની બીજ; ભાંગેલાં પસ્તાં તથા સોજ ચારોળી દરેક શેર ૦૧, ખસખસ નવટાંક, ચાર જાતનાં મગજ બધાં મળાને તોળા ૨, એળચી તોળો ૧૧, મીઠું જાયફળ ૧, ઉજળાં મરી; પીપળા મુળનો ગાંઠ તથા છુંદલી સુંઠ દરેક તોળો ૦૧.

દાળને ચુંદીને લોઢીની ઉપર સરીકની સેકીને પછી બારીક આટો દલાવીને ચાળવો. ખસખસને ચુંટવી. એળચી જાયફળને છુંદવું. બાકીના બીજ સામાનને જુદા જુદા છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવો. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળાને ઉપર પેહલી અરદની દાળમાં લખ્યા મુજબ છોલી પેહલાં બેને કાપી ઘાંધને કોરડી કરવી. પછી ઘણી મોટી કલમવાળા કદાઈમાં બધું થી કકડાવી તેમાં મેવો તથા મગજને જુડું જુડું તળી કાઢી મગજને છુંદવાં, ત્યાર બાદ માલેથી બધું થી કાઢી લધ થોડાં થીમાં દાળનો આટો નાખી ફેરવ ફેરવ કરી જરા બુંજાયને છુંદેલાં સીંગોડાં બરાબર ભિળા બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારીને કાઢી લેવું અને બીજું પુરવું થી નાખી તેમાં ઘઉંનું દુધ નાખી શીકું લાલ તળી ઉતારીને તળેલા આટામાં એ મેળવવું. જરા થીમાં ખસખસને જુંજવી અને બધા તળેલા સામાન સાથે સુંઠ, મરી, પીપળામુળ બધું ભેળવું. તે પછી અડધો શેર પાણી નાખી ઉપર પેહલી અરદની

દાળમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરવા, ઘણો ચાસ કરવો નહીં. પછી આઠા સાથે ભિજેલો બધો સામાન તથા બાકી વધેલું બી હોય તો તે સઘણું શીરામાં મેળવી ચુલે ધીમે બળતે ચમચથી ઘુંટ્યા કરવું અને ધી છુટું પડવા માટે ને ઉતારી બધો તળેલો મેવો, મગજ, એળચી, જયફળ છેલ્લે ભેળવું, એ અરદની દાળ પોચી ઇડાંપાક જેવી થશે.

અરદીયું.

સોજી નવી અરદની દાળ શેર ૨, સોજી ચણાની દાળ શેર ૧, સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧૨, સોજી મીઠાઇનું ધી તથા બરાબર સુકવેલું નવું ઘઉંનું દુધ દરેક શેર ૪, સોજી સુકી મેદા સુંક શેર ૧, સુકાં સી ગોડાં; નવી બદામની બીજ તથા સોજો બાવળનો ગુંદર દરેક શેર ૦૧, બાજીલાં પસ્તાં; ખસખસ; બાજીલી કમર-કાકડી; સુકાં ગોખડ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦૧, ચારોળી; પીપળામુળનાં ગાંક; ઉગળાં મરી; ધાળી મુસળાં; બવબીજ; કાકડી; કાહોળું; દોધી તથા અરણ્યજનાં મગજ દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૩, સુરીજન; નાકકેસર; કવચાં; અકલગરૌ; કમરકસ; તેજબલ તથા અસાલીથો દરેક તોળા ૨, તજ તથા લવંગ દરેક તોળા ૧, જવંચી જયફળ ૩ ની જયફળ ૩, સુકાં નવાં કોપરાંની ચાકી ૧.

ખસખસને ચુંટવી. ગરમ મસાલાને છુંદવો. કોપરાંને છેલી ઝીણુ કટકા કાપવા. બધો સામાન તથા બધાં વસાણાંને જુકું જુકું છુંદીને તારતી ચાળણીથી ચાળવું. એક જાતની દાળને ચુંટીને જુકું જુકું બારીક દલાવીને આઠો ચાળવો. અરદની દાળ પેહલીમાં લખ્યા મુજબ બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળાંને છેલીને તેજ ચીતે કાપી તેમજ વીધને કોરડું કરવું. દરાખને પણુ તેજ ચીતે ધાવી. પછી તદન કલછ ભરેલા મોટા પાટીયામાં બધું બી નાખી ચુલે કકડાવી માંદેથી ધુંમાડો નીકળેને મેવો તથા મગજને જુકું જુકું તળી મગજને છુંદવાં અને બાકીના બધા સામાનને મોટી કલકમાં થોડું થોડું બી નાખી જુદો જુદો તળવો. જરા ધીમાં ખસખસ તળવી. ઘઉંનાં દુધને જરા વધારે. ધીમાં શીકું લાલ તળવું અને બાકીનાં બધાં તપેલીયાં વધેલાં ધીમાં એક જાતના આઠો સાથે તળવો. ત્યાંબ્યા. સોજી તપેલીયાં ખાંડ નાખી

મારે ત્રણ શેર હંડું પાણી રેડી પતળો શીરો કરી પેલા મેવા તળેલા મોઠા કલઈ ભરેલા પાટીયાની ઉપર ભીનવીને નીચવેલું કપડું દોરીથી ઓળીની કાંતી ઢીલું બાંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને ચુલે સુકી આસવાળો શીરો કરીને ઉતારી તેમાં બધા તળેલા સામાન તેમાંનાં ધી સાથેજ ભેળી એક રસ કરી ધીમે બળતે ઉંધાડું મેલી હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ધી બરાબર છુટું પડીને ઉપર તરછું દખાયને ઉતારીને એળચી, જાયફળ, જવંત્રી, તળ, લવંગ તથા તળેલાં મગજ મેલો બધું મેળવીને કલઈ ભરેલી મોઠી કચરોટ અથવા ખુમઆમાં નાખી બે ઘંચ જાડું થાપી હંડું થઈ ફરે ને ચાર પાંચ ઘંચ જેટલા કાપ સુકીને તથાથા વડે આખા કટકા ઉપાડવા. અરદીયામાં પાણીના ભાગ રેહશે તો ટુગ ચઢશે. એ અરદીયું ઘણું સારું લાગે છે.

અરદીયું ૨ નું.

નવી અરદની દાળ ટીપરી ૧, સોજ સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૨, સોજું મીઠાઈનું ધી શેર ૧૧, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક શેર ૦૧, બરાબર સુકવેલું ઘઉંનું હાથ તથા સુકાં સીંગોડાં દરેક નવઝાંઘ, દોધી; કોહોળું; કાકડી તથા અરબુજ ચાર જાતનાં મગજ દરેક તોળો ૧૧૧, સુંક; ઉજળાં મરી તથા પીપરી મુળના ગાંઠ દરેક તોળો ૧, એળચી તોળો ૦૧૧, જાયફળ ૧.

દાળને ચુંટીને હીઝાં પર ચુલે બરાબર સેકી આટો દલાવીને આળવો. એળચી, જાયફળને છુંદવું. બધા સામાનને જુદા જુદા છુંદીને તારની આળણીથી આળવો. બદામ પસ્તાને છેલી સ્લાઇસ કરીને સોજ ધાઈ કપડાંથી બરાબર મુછીને કોરડી કરી હવામાં ખોલી સુકવી. પછી ઘણી માટી કલાઈમાં બીને ચુલે સુકી કકડીને માટેથી છુંદાડો નીકળેને બદામ, પસ્તાં તથા મગજને જુડું જુડું તળી કાઢી મગજને છુંદવાં. પછી ધીને બીજાં વાસણમાં કાઢી સ્લાઇસ કરી નાખીને બધા સામાનને જુદા જુદા તળીને પછી બધું ધી નાખીને તેમાં દાળના આટાને શીકા લાલ તળવો. ત્યાર બાદ ખાંડમાં અડધો શેર હંડું પાણી રેડી પીગળાવીને કલઈવાળા પાટીયામાં કપડાંથી ગાળી આસવાળો શીરો કરીને ઉતારી તેમાં

અધો સામાન બેળી ધીમે બળને છુટ્યા કરી ધી છુટું પડેને
હિતારીને તળેલો મેવો તથા એળચી નળચળ મેળવી કલઈ ભરેલા
ખુમચામાં યાપી બધાયને ક્રાપ સુકી તવાયા વડે કટકા ઉપાડવા.

અરદીયું ૩ જ્યું.

સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૮, સોજી ખાંડ શેર ૭, સોજી
નરમ પતની ગોળ શેર ૩, બરાબર સુકવેલું ઘઉંનું દુધ તોળેલું
શેર ૧૧, નવી અરદની દાળનો આટો ભરેલો શેર ૧૧, નવી
ચારોળી શેર ૧, નવી બદામની બીજ શેર ૦૧૧, ભાંજેલાં નવાં
પસ્તાં; નવું સુકું કોપર; સુકાં સીંગોડાં તથા ભાંજેલી કમરકાકડી
દરેક શેર ૦૧, કીસમીસ દરાખ; સોજી બાવળનો ચુંદર; નવાં સુકાં
ગોખર; સોજી સુકી મેદા સુંક તથા સુવા દરેક શેર ૦૧, ઉજળાં
મરી તોળા ૪, દાધી; કોહોળું; કાકડી તથા અરથુજ એ ચાર
જાતનાં નવાં મગજ દરેક ૧ નવટાંક, પીપળી મુળના ગાંઠ; એળચી
તથા નળચળ દરેક તોળા ૩, સોજી સફેદ પંજળી સાલમ તોળા ૨૧.

દાળને ચુંદીને ઇંગારે ઠીકરાં પર બરાબર સેકી દલાવી ચાળીને ઉપર
લખ્યા જેટલો ભરેલો આટો લેવો. સુવાને ચુંદી છુંદી ઉકળીને તાંદરા
કાઢવા. એલચીના દાણા તથા નળચળને બારીક છુંદવું. સુંકને છુંદી
તારની બારીક ચાળણીથી ચાળી ઉપર લખેલાં વજનની લખને જુદી
રાખવી. ઘઉંનું દુધ, સીંગોડાં, કમર કાકડી, ગોખર, ચુંદર, સાલમ,
પીપળીમુળ તથા મરીને જુદું જુદું છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીયા
પછી ઉપર લખેલાં વજનનું લખને જુદું જુદું રાખવું. પશુ આપણને
તો ઉપલો સઘળો સામાન છુંદીને ચાળીયા પછી ઉપલાં વજનનો
લેવો છે અને ચાળીયા પછી જાડું વધેલું નીકળી જાય છે માટે તેને
ભાગની દરેક ચીજ ઉપર લખી છે તેના કરતાં બેથી ત્રણ તોળા
જેટલી વધારે લખને પછી છુંદવી. કોપરાંને છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા.
દરાખને સાફ કરી ઘાઘ નુછીને કોરડી કરવી. બદામ, પસ્તાં તથા
ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણડે ચીજને છોલી
ઘાઘ નુછીને તદન કોરડી કરી ઉવામાં કપડાં ઉપર પાંચરીને મુકવી.
અધાં ધીમે કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં ચુસે મધ્યમ બળતે સુકી
કકડીને માહેથી છુંમાડો નીકળે ને અંદર દરાખ નાખી આંધરાંની
અમ્રચથી ફેરવ્યા કરવી અને ફળીને લાલ તળાયને અમ્રચથી કાઢી
લલ્લ બદામને ઘેરી બદામી રંગની તળાને કાઢ્યા પછી પંસતાને પશુ

એમજ તળી કાઢવાં. પછી ચારોળીને તળવી તે પછી ચાર ભતનાં મગજ બધાં સાથેજ બદામી રંગનાં તળી કાઢવાં. ત્યારબાદ ચારોળીને તદન સોજા પાતા ઉપર ખારીક પીસ્વી અને બદામ, પસ્તાં તથા મગજને સોજા પીતળની ખળમાં જુડું જુડું ખારીક છુંદવું. તે પછી ધણી મોટી કટાક અઠવા પેણામાં થોડું ધી નાખી તેમાં ગુંદરને લાલ તળીને ઉતારી કાઢી લધ જુદો રાખવો. પછી જરા જરા ધી નાખી બધાં છુંદલાં વાંતાંને જુડું જુડું તળીને એક કલક ભરેલી કથરોટ અથવા ખુમચામાં નાખતાં જવું. કોપરાને પણ તળવું. એલચી, જાયફળ તથા સુંઠને એમજ રાખવું. તે બાદ વધેલાં ધીમાંથી અડધાંમાં દાળના આટાને શીકો લાલ તળીને કથરોટ યા ખુમચામાંના તળેલા સામાનમાં નાખીને પછી બાકી રહેલાં ધીમાં એજ રીતે ઘઉંનાં દુધને તળીને ખુમચામાં કાઢી લધ અંદર છુંદેલાં મગજ નાખી બધું ચમચથી બરાબર ભેળવું અને મેવો તથા ગુંદરને જુડુંજ રાખવું. ત્યાર બાદ બે તપેલીમાં જુદા જુદા ખાંડ તથા ગોળનો પાકો આસ વાળો શીરો કરી એક મોટા કલક ભરેલા પાટીયામાં બેઠ શીરાને ગાળીને પછી પેલા કથરોટમાંના ભેળેલા સામાનને એમાં બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુટયા કરવું અને જરા ઘટ જેવું થાય ને છુંદેલી સુંઠ, ગુંદર તથા બધો મેવો ભેળી સુકું નહી તે પણ કઠણ જેવું થાય ને ઉતારીને એલચી જાયફળ મેળવવું. પછી કલક ભરેલા ત્રાંબાના ઉંડા ખુમચા યા કથરોટમાં નાખી બે ધંચ જેટલું ભડું થાયી બંધાધને કઠણ થાય ત્યારે પાંચેક ધંચ જેટલા મોટા ચોરસ કટકા થાય તેમ કાપ મુકી મોટા તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા. બદામ પસ્તાં છુંદેલાં પસંદ નહી હાય તેા હોલ્યા પછી તેની સ્લાદસ અઠવા ઝીણા કટકા કાપીને તળવું અને અરદીયું તૈયાર કરીને ઉતારયા પછી એ ભેળવું.

અલેટી પલેટી.

ન્યારે ઘણી મરચી કપાયલી હોય ત્યારે તેના ટેટા તથા કચેજના ઝીણા કટકા કાપીને તે રતલ ૧, કાંદા શેર ૧૦, ધી શેર ૧૦, નીચક તોળો ૧, આડુ તોળો ૧૦, લસણ વાલ ૫, બે આની ભાર.

આડુ લસણને ઊળીને છુંદવું. કાંદાને હોલી ખારીક સેવ જેવા ધ્રાપી કલક વાલી તપેલીમાં ધીમાં શીકા લાલ તળી માહે આડુ લસણ

ભળી તે તળાયાનો સોહડમ નીકળે ને કલેજ ટેટાને ઘોઘને અંદર તે તથા નીમક તોળી ચમચે મેળવી ઢાંકણ ઢાંકવું અને ખરાખર તતરે ને ઉતારીને અંદરથી કલેજના કટકા જીદા કાઢી લેવા અને તપેલીમાં આડધા શેરને આસરે ઠંડું પાણી રેડીને ઢાંકવું. ટેટા ખરાખર ચરે નહીં તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને તદન ચરીને પાણી બળી જાય ત્યારે કલેજ મેલવી ધંગારે રાખવું અને ઘી પર આવે ને ઉતારવું. ગમે તો મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી એક ચમચી લભરાવવા.

આધરીશ ઇસ્ટુ.

નરનાં સોજા કુમલાં નહીં ગોસ્ત રતલ ૨ ના છ કટકા, સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૨, કાંદા શેર ૦૧, નીમક તોળી ૧૧, દલિયાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટાને છોલી મોટા કટકા કાપીને ઠંડા પાણીમાં એને તથા ગોસ્તને ઘોવું અને કાંદાને છોલી તેના પણ કટકા કાપવા. પછી એક તપેલીમાં હેઠે ગોસ્તનું અને તેની ઉપર પટેટાનું પડ મેલી છેલ્લે કાંદાનું પડ ચુકી નીમક મરી લભરાવી. એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ગામઠી કોલસાના ધગધગતા ધંગાર પર મેલી ગોસ્ત તદન નરમ થયું નહીં હોય તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી તદન ચરે ને જરા ઝેલી સાથે ઉતારવું. પણ હેઠે ગોસ્ત લાગે નહીં મોટે અવાર નવાર ચમચથી ગોસ્ત અલગ કરવું.

આધરીશ ઇસ્ટુ ૨ જી.

નરનું સોજું ફરમે પણ તદનજ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૨, ઘી શેર ૧, દોધી; કુમળું વેગણું; ડબલબીજ; શકરકંદ; રતાળુંકંદ; પાકાં ટાંભોટાં; ખારીક કાપેલી ફ્રેચબીન્સ; ગ્રીન પીસના દાણા; પાપડીના દાણા; પટેટા તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, નીમક તોલા ૨, આદુ તોળી ૦૧, લસણની છુટી મોટી કલી ૬, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજા મરચાંની છુટી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વલાતી સોસ ટેસ્ટ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી એક વખત ઘોવું, કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપવા.

અધી તરકારીને છોલી ઝીણા કટકા કાપીને ધોવી. પછી કલઘ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં કાંદાને શીકો લાલ તળી માટે આડુ લસણ વધારી મરચાંની ભુકી ભેળા ગોસ્તના કટકા મેલવીને ઉપરથી અધી તરકારી તથા નીમક ભભરાવી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મેલી માટે પાણી રેડવું નહીં પણ દાંડણુ પર પાણી આપ્યા કરી હેઠે લાગે નહીં માટે અવાર નવાર હેઠે ચમચ કરવી અને બરાબર ચરીને જરા શ્રેવી સાથનું થાયને ઉતારી ગરમ મસાણો તથા ટેસ્ટ મુજબ સોસ ભેળવો.

આઈરીશ ઈસ્ટ્રુ ૩ નું.

મજાહનું મરચીનું ફરખે પીલું ૧, ઘણા ઝીણા કાંદા શર ગા, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોણું દુધ પાથર ૧.

પીલાંને સમારી કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી ધોવું. કાંદાને છોલવા. પછી દુધ સીવાય બીજા બધાં સાંપાને કલઘ ભરેલી તપેલીમાં પોણા શર ઠંડું પાણી રેડી દાંડણુ દાંકી પેહલે ધીમે બલતે રાખીને પછી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મુકી અવાર નવાર ચમચ ફરવવી અને પીલું ચરીને નાનાં એક કપ જેટલી શ્રેવી રેહ ને દુધ રેડી શ્રેવી ઘટ થાય ને ઉતારવું.

આઈરીશ ઈસ્ટ્રુ તરકારીનું.

મોટા કાંદા શર ૨, મોટા પટેટા શર ૧૫, કુમલાં ગાજર શર ગા, સોણું માખણુ તેજા ૫, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, બારીક કાપેલી પાર્સ્લી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલિયાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બાફેલાં ઇંડાં ૪.

કાંદા, પટેટા તથા ગાજરને છોલી પેદર કરતાં જરા બઢી કાતગીએ કાપી પટેટા તથા ગાજરને ધોવું. ઇંડાંને હેલીને ઉભા બચે કટકા કાપવા. પછી એક કલઘ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી એક પાથર પાણી રેડી દાંડણુ દાંકીને ઇંગારે મુકી દાંડણુ પર પાણી આપ્યા કરવું અને બધું ચરેને સેજ શ્રેવી રેહ ત્યારે છેલ્લે માખણુ તથા ઇંડાં ભેળીને ઉતારવું.

આઇસ કસ્ટર્ડ.

પાણુ તાણુ કુધ શેર ૧, છુદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૨૧, વૅનીલા એસેન્સ નાના ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૩.

કૉર્નફ્લૉઅરને જરા કુધમાં બરાબર મેળવવો અને ઇડાંને ભાંજી સફેદીને જુદી રાખી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરીને કૉર્નફ્લૉઅરની મેળવણીમાં મેળવી. પછી ખાંડમાંથી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચાં જેટલી જુદી કાઢવી અને બાકીનાં કુધને કલક ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડીને તેમાં બધી ખાંડ મેળવી તે પીગળેને પેલી કૉર્નફ્લૉઅર સાથે મેળવી દાળને પાછી બરાબર મેળવીને પછી તેના ગાંગડા થાય નહીં તેમ ગરમ કુધમાં જલદી મેળવી દહને છુટ્યા કરવું અને કાણુ થાયને ઉતારીને ઘણાં ઝીણાં આંધરાંની કલક ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી લઇને પછી ઇંડાં પાણીનાં વાસણમાં મુકવું. પછુ અંદર પાણી ભરાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી. તેટલાં પેલી બે ચમચાં ખાંડને સફેદીમાં નાખીને કાઢી ચઢવી છાંડેલી મેલવણી ઇંડી થાય પછી તેમાં એ મેળવી વૅનીલા મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કાણુ જમાવવું.

આઇસ ક્રીમ રીચ.

મેળ વગરનું સોણું તાણું મિંસનું કુધ શેર ૧, છુદેલાં સોણ ખાંડ શેર ૦૧, દેરીની સોણ તાણ કીમ કુધ ભરવાના પાશિરાનાં માપથી ભરેલી પાશિ ૧, દલેલી સોણ કૉશી તોળા ૬, તાજાં ઇડાં ૪, ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૮, વૅનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ગાળેલાં સોણ પાણીને બરાબર કકરો પાડીને કૉશીમાં દોહ પાશિર રેડી પાંચ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ભીનવીને નીચવેલાં જરા ઘટ કપડાંમાં નાખીને એમજ ગાળીવી પછુ જો કૉશી સ્ત્રોંગ કાઢી હોય તો ભચડી નીચથી ને બધી કૉશી ગાળીને પછી તદ્દન ઇંડી થવા દેવી. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને તેમાં ખાંડને બરાબર મેળવવી. પછી કલક ભરેલી તપેલીમાં કુધને બરાબર બે કકરા પાડીને ઉતારી છુટજ એક માણસે

ખાંડ છડાં વાળી મેળવણીને ઝીણી ધારે માહે રેડતાં જવું અને બીજાં માણસે તેને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે અંદર સારીકાની મેળવી એક રસ કરીને તેમાં ઠંડી થયલી કૌશી ભેળીને પછી કીમ નાખી તેની જરાબી કગરસ આખી સફેદ રહે નહીં તેમ ખુબ તરેહ અંદર મેળવી ગોલાખનું અસેન્સ નાખી નાના દાઢ ચમચા જેટલું વેનીલા અસેન્સ ભેળીને આખી જેવું અને એ અસેન્સનો ટેસ્ટ એાછો લાગે તો પુરતો લાગે તેટલું બીજું ભેળવું. તે પછી આએ ચોપડીમાં આઈસક્રીમ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના સાદ સોજા સાંચામાં એ મેળવણી ભરીને પછી તબમાં સાંચાને મુકીને તેમાંજ છાપેલી રીતે આઈસ તથા નીમક તબમાં ભરીને ઉપર કપડું દાખવું. પણ એ કૌશી તો પીવાની છે માટે સાંચાને ફેરવીને જમાવવી નહીં પણ એમજ મુકી રાખવું અને પીવાનો વખત થાય ત્યાં સુધી તબની અંદર પાણી છુટે તે કાઢ્યા કરી બીજું આઈસ તથા નીમક ભર્યાં કરવું અને કૌશીને એકદમ ઘણીજ ઠંડી કરીને પછી પીવી. એ કૌશી ઘણી સારી થાય છે.

આઈસ કૌશી સાધારણ.

તદન સોજું ચોખ્ખું મેંસનું તાજું સવાશર દુધને ચુલે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને ત્રણ કકરા પડે તે માહે સોજા ખાંડ પાંચ તોળા ભેળીને બીજા ત્રણ કકરા પડે પછી ઉતારવું. પછી દલેલી સોજા ત્રણ તોળા કૌશીને અંદર વુર્ત ભેળીને જાંજગાં રૂપડાંથી અલ્યુમીન્યમનાં વાસણમાં ગાળી ટેસ્ટ પુરવું વેનીલા અસેન્સ ભેળવું. લારખાદ આઈસના ઝીણા કટકા સાથે જાડું નીમક પુરવું ભેળી એક ઉંડી તપેલીમાં ભરી તેની વચમાં સંભાળથી કૌશીનું વાસણ મુકવું, પણ એ વાસણમાં પાણી ભરાય નહીં તેમ મુકવું. પછી વાસણની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકીને તેની ઉપર ગરમ કપડું અથવા નમદાનો કટકો દાખી મુકવો. અંદર આઈસ તથા નીમક પાગળીને પાણી થાય તેને કાઢી નાખી એ રીતે વારંવાર કરવું અને કૌશી એકદમ ઘણીજ ઠંડી થાયને પીવી.

આઈસ કૌશી કસ્ટર્ડ.

ઉપર આઈસ કૌશી રીચ છાપેલી તેમાં લખ્યા મુજબનો અધો સામાન લઈ તેજ રીતે મેળવણીને તૈયાર કરવી. પણ તેમાં લખ્યા

મુજબ એને પીવું નથી. એને તો આઈસક્રીમની માફક ઘણું કઠણ જમાવીને આવવાનું છે માટે તેમાં લખ્યા જેટલું નહીં પણ દુધ અડધો શેર અને ખાંડ ૦૧ રતલજ લેવું અને બાકીનો ખીજો બધો સામાન તેમાં લખ્યા જેટલોજ લઈને મેળવણી તૈયાર કરીધાથી એ મેળવણી ફોરીની મેળવણીના જેવી પતલી નહીં પણ મજબૂતી દુધપાકના જેવી ઘટ થાય છે. તે પછી એને સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસ પ્લમ પુડીંગ.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, ઓરેંજના સુંકા વેલાતી મુરખ્યાના કટકા તથા સોજી કકરી મોળી વેલતી ખીસ્કીટ દરેક તોળા ૨૦, તદન તાજી ૨૫ ઇંડાંની દાળ, સોજી અંચુરી દરાખ તથા નવી બદામની ખીજ દરેક ૨૫, વૈનીલા એસેન્સ નાના ચમચા (હૅન્ટર્સપુત) ૨.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇંડાંની દાળને આવના કાંચાની દોહવીને પતળા કરવી. ખીસ્કીટને બારીક છુંદી તારની ઘણી ઝીણી ચાળણીથી ચાળાને બારીક આટા જેવી કરવી. દરાખને ઘોષ ફરીયા કાઢી કટકા કાપી સોજી તપેલીમાં દુધ સાથે ચુલે મુકી એક કકરો પડેને માહે ઇંડાંની દાળ બરાબર મેલવીને પછી ખાંડ ભેળા ગાંગડા થાય નહીં તેમ એક મીનીટ છુંદીને ઉતારી ખીસ્કીટનો આટો મેળવવો. પછી ઠંડું થાયને બાકીનો બધો સામાન ભેળા આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવી માહેથી કાઢી એમાંજ લખેલી રીતે માલમાં ભરીને આઈસમાં મુકવું. પછી ખાતી વેલા ઉલટાવીને આખું પુડીંગ કાઢવું.

આઈસ પુડીંગ.

સોજી ખાંડ રતલ ૧, ફોરીની દુધની સોજી કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧, મોટી નવી મુકી અંચુરી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક તોળા ૫, સોજી બદામની ખીજ તથા વેલાતી સોજી કકરી મોળા ખીસ્કીટ દરેક તોળા ૩, ઓરેંજનો વેલાતી સુંકો મુરખ્યો તથા સંત્રા અથવા મોસંબીની છાલનો સુંકો મુરખ્યો દરેક તોળા ૨૦ તાજી ઇંડાં ૪ ની દાળ, ઓંડી વાઈન ગ્લાસ ૧.

બદામને છાલોને છુંદવી. દરાખને ઘોઘ કોરડી કરીને અંગુરીના ફરીયા કાઢીને કટકા કાપવા. મુરખાના ઝીણા કટકા કાપવા. ખીસ્કીટને છુંદી બારીક ચાળાળીથી ચાળીને આટા જેવી કરવી પછી એ પાથેર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી કસકા ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેનો ચાસવાળો શીરો કરીને ઉતારવું અને ઠંડો થાયને ખીજાં વાસણમાં ખીસ્કીટનો આટો નાખી તેના ગાંગડા થાય નહીં તેમ એમાં જરા જરા કરી બધા શીરો બરાબર મેળવી એક રસ કરી સેજખી ગાંગડો રાખવા નહીં, તે પછી એમાં બાકીનો બધે સામાન મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કઠણ જમાવીને કાઢી તેમાંજ લખેલી રીતે મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મેલી ખાતી વેળા મોલ્ડમાંથી ઉલટાવીને પુડીંગ આપુંજ કાઢવું. ઘંડી પસંદ નહીં હોય તો થોડોજ નાખવો.

આઇસક્રીમ.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦૫, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧.

દુધને કલકવાળી તપેલીમાં ચુલે એક કકરેા પાડીને ખાંડ મેળવી અને દુધ લગભગ અડધુ બળેને ઉનારી ઠંડુ થાયને એસેન્સ મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. આએ આઇસક્રીમ વૅજીટેયન માટે છે.

આઇસક્રીમ ૨ જી.

દુધની તાજી કઠણ દેરીની ક્રીમ ભરેલી શેર ૨, લીંબુ ૩ નો ગાળેલો રસ, ચીનાઈ ચવચવના મુરખાના ઝીણા કટકા શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૫ ને નવટાંક, વેનીલા અથવા રાજબરી એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

બધા સામાન ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં કઠણ જમાવીને પછી કાઢીને મોલ્ડમાં ભરી આઇસમાં મુકવું. એ આઇસક્રીમ વૅજીટેયન માટે છે.

આઇસક્રીમ અપરોટનું.

નવી સોજી અપરોટને માંજ કોટળાંમાંથી કાઢી તેલ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે પીતળની ખળમાં ઘણી ખારીક છુંદી તારની ચાળણીથી ચાળીને તે પંદર તોળા લેવી અને સોજાં તાજાં એક શેર દુધને સોજી તપેલીમાં એક કકરો પાડીને ઉતારી ઠંડું કરીને તેમાં અપરોટ મેળીને પછી માહે પંદર તોળા ખાંડ મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને દસેક મીનીટ ફેરવ્યા પછી દુધની દરીની કડણ ક્રીમ ભરેલી અડધો શેરને અંદર મેળવીને કડણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ અનેનાસનું.

સારી જાતનાં મોટાં એક અનેનાસની આંખ બધી કાપીને બરાબર કાઢી નાખીને પછી તેના કટકા કરી તેમાં બે લીંબુનો ગાળેલો રસ તથા અડધો રતલ સોજી ખાંડ ભેળી સોજી પથરની ખળમાં છુંદીને સોજી કલમ ભરેલી ખારીક આંધરાંતી ચાળણીમાંથી રસ ગાળી લેવો અને અનેનાસના મુરખાના ના રતલ ઝીણા કટકાને માંહે ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કડણ જમાવી માહેથી કાઢીને ખાંડમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું.

આઇસક્રીમ અનેનાસનું ૨ જી.

ઉપર લખેલાં આઇસક્રીમમાં લખ્યા મુજબનાં આંખ કાઢેલાં અનેનાસનો દોધીની ખમણીથી બધો ગર ખમણીને રસ સાથે તે એક રતલ લઈ તેમાં સોજી ખાંડ અડધો રતલ તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક ચમચો ભેળીને કોડીનાં વાસણમાં કાઢીને ઢાંકવું. પછી સોજાં તાજાં એક શેર દુધને કલમ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે બરાબર એક કકરો પાડીને ઉતારી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી તેમાં દુધની સોજી તાજી ક્રીમ ભરેલી અડધો શેરને બરાબર મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને ફેરવવું અને સેજ બંધાયને અનેનાસની મેળવણીને માંહે ભેળીને પછી કડણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ અંદુસનું.

આઈસક્રીમ સાધારણમાં લખ્યા મુજબનો અર્થ સામાન લખને ઇડાં સાથની અથવા ઇડાં વગરની મેળવણી તેમાં લખેલી રીતે તૈયાર કરવી. પછી પાકીને ખટાસ પકડેલાં નહીં પણ તદ્દન પાકીને ઘણાં નરમ થયેલાં સોજાં મોટાં અને મોટી પેસી નીકળે તેવાં અંદુસ લખ તેને ભાંજીને એ કટકા કરી ચમચા વડે બધા ગર કાઢી લેવા અને તદ્દનજ કલઈ ભરેલાં મોટાં આઈસક્રીમનાં બોલાંને એક મોટાં કોડીનાં બોલની ઉપર મેલી તેમાં બધા નાખી હાથ સાફ કરીને હથેલી વડે જોરથી ઘસીને બધું બરાબ છાંડી લઈ એ છાંડેલા ગરને તોળીને પોણું રતલ લેવા અને દુધની મેળવણી તદ્દન ઠંડી થાયને તેમાં એ અંદુસનો ગર તથા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા એસેન્સ ભળી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને ઘણું કઠણ જમાવવું. એમાં રંગ નાખવો નહીં. એ આઈસક્રીમ ઘણું સ સ લાગે છે અને ઘણું મોટાં ચાર અંદુસમાંથી ઉપર મુજબનો છાંડેલો ગર પોણું રતલ નીકળે છે.

આઈસક્રીમ આમંદ.

દરીની સોજ ભરેલી ક્રીમ શેર ૦૧, તાજું દુધ શેર ૧, છુંદરી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજ બદામની ખીજ રતલ ૦૧, શેરી વાધન નાના ચમચા ૪, વેનીલા એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, ગોલાખ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને સોજ પાતા ઉપર સેજ ગોલાખ સાથે ઘણીજ ખારીક પીસ્વી. દુધને બાળીને એ પાશેર કઠવું. કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમમાં ખાંડ ભળીને ચુલે ધીમી આંચે મુકી માહે રૂપાંતો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને બધું પીગળેને. ઉઘારીને અંદર દુધ તથા બદામને બરાબર મેળવી ઠંડું થાયને શેરી તથા પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું વેનીલા ભળીને આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. દારૂનો શોખ નહીં હોય તો શેરી ઝાંછો નાખવો.

આઈસક્રીમ કેરીનું.

સોજ તાજું દુધ શેર ૨, સોજ ખાંડ શેર ૦૧, સોજ મોટી પાકી પાયરીની ચાર કેરીનો રસ, ખુબ દોહવીને પતળી કીધેલી તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ.

કલઘવાળી તપેલીમાં દુધને બરાબર એક કકરા પાડ્યા પછી માહે ખાંડ ભેળીને ખીજ ચાર પાંચ કકરા પાડ્યા પછી ઉતારીને ઠંડું થાયને માહે ઇડાંની દાળ ભેળી કરીને રસ મેળવી કલઘ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીમાંથી બધું ગાળવું અને આઇસ-ક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ કૌડી.

સોજી તાજી દુધ ચેર ૧૧, ખાંડ ચેર ૧૦, છુંદલી સોજી કૌડી નવટાંક, તાજાં ૩ ઇડાંની દાળ, ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપાં ૨ થી ૩ અથવા ઘણું સોજો ગોલાખ ચમચી ૧.

દુધને ચાર કકરા પાડી ઉતારી માહે કૌડી નાખી પાંચેક મીનીટ ચપટ ઢાંકી રાખ્યા પછી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને માહે ખાંડ પીગળાવવી અને તદ્દન ઠંડું થાયને દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોઢવી પતળી કરીને માહે તે ભેળી ગોલાખ અથવા ઍસેન્સ મેળવીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ કૌડી ૨ જી.

દુધની સોજી તાજી દેરીની કઠણ ક્રીમ ભરેલી ચેર ૧, છુંદલી ખાંડ તોળા ૨૬, સ્વેંગ બતાવેલી દુધ વગરની કૌડી પાઇટ ૧, ઍસેન્સ વેનીલા ટેસ્ટ મુજબ.

બે પાશેર પાણીમાં ખાંડ નાખી ચુલે મુકવું અને બધી ખાંડ પીગળેને ઉતારી ગાળીને માહે કૌડી તથા ક્રીમ બરાબર મેળવી ટેસ્ટ પુરતું ઍસેન્સ નાખી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઇસક્રીમ ચમપીનનું.

ચમપીન ખાટલી ૧, સોજી ખાંડ રતલ ૧૦, લીંચુ ૨ નો ગાળેલો રસ તથા છાલ.

ખાંડમાં લીંચુનો રસ તથા છાલ નાખી ખુબ ચોળીને છાલ કાઢી નાખીને માહે ચમપીન મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ ચાનું.

દુધની દેરીની સોજ તાજ કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, ખાંડ રતલ ૦૧, સોજ ઉંચી સુકી ચા તોળા ૨૦.

આમાં ઘણું કકરા પડવું પાણી ચાનું એક કપ ભરીને નામી ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા બાદ ગાળવું અને તદ્દન ઠંડું થાયને માટે ખાંડ પીગળાવી ક્રીમ મેળવી ગમે તો ટેસ્ટ માટે જરા વેનીલા ઍસેન્સ નાખી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ ચોકોલેટ.

સોજ તાજું દુધ શેર ૧, દુધની દેરીની સોજ તાજ કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, ખાંડ રતલ ૦૧, સોજ ચોકોલેટ તોળા ૧૫, વેનીલા તથા ગોલાખતું ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ચોકોલેટ પીગળે તેટલું તેમાં કકડવું પાણી રેડી બરાબર પીગળાવીને બધા સામાન સાથે ભિળીને ઝીણું આંધરાંની કલક ભરેલી ચાળણીથી ગાળવું. પછી દુધને એક કટરો પાડી ઠંડું થાયને ઉપલી મેળવણીમાં ભેળી ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા તથા ત્રણથી ચાર ટીપાં ગોલાખતું ઍસેન્સ મેળવી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ ચોકોલેટ ૨ નું.

સોજ તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦૧, સોજ ચોકોલેટનો છુકો રતલ ૦૧, તાજું ઇંડાં ૩.

ચોકોલેટ પીગળે તેટલું થોડું પાણી તેમાં રેડી ધીમી આંચે મુકવું અને પીગળેને ઉતારવું. દુધને એક કકરો પાડી માટે ખાંડ ભેળી બીજા બે ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારી ઠંડું થાયને થોડું થોડું કરી બધું ચોકોલેટમાં મેળવવું. પછી ઇંડાંને ભાંજી આવતા કાંટા વડે ખુબ દોહવી પતળાં કરીને મેળવણીમાં બરાબર ભેળી મરજ પડે તો ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા ઍસેન્સ તથા બે ત્રણ ટીપાં ગોલાખતું ઍસેન્સ ભેળવી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ જમનું.

ઍપ્રીકોટ જમ રતલ ૦ા, દેરીની કુધની તાજી કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦ા, લીંચુ ૧ નો ગાળેલા રસ, નોંધયો લીકર ગ્લાસ ૧, કડવી બદામ ૬, છોલીને ઘણીજ બારીક છુંદેલી.

બધા સામાન ભેળી સોજ પત્થરની ખલમાં ઘુંટીને પછી સોજ કલઘ ભરેલી ચાળણામાંથી છડી લઘ આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. નોંધયો પસંદ નહી હોય તો ઝોછો લેવો.

આઈસક્રીમ તજનું.

દેરીના કુધની સોજ કઠણ કીમ ભરેલી તથા તાજું કુધ દરેક શેર ૦ા, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦ા, ઘણીજ બારીક છુંદેલી તજ તોળો ૦ા, તાજાં ઇંડાં ૨ ના દાળ, લીંચુ ૧ નો ગાળેલા રસ.

ઇંડાની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ ઘુંટીને પતળી કરવી. પછી કુધ સાથે ખાંડ, તજ તથા દાળને બરાબર મેળવી ચુલે ધીમી આંચ મેલી ઘુટ્યા કરવું અને એક ભાગ જેટલું બળીને બે ભાગ જેટલું રેહ ને ઉતારી ઠંડુ થાય ને કીમ તથા લીંચુનો રસ ભેળી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ તડબુજનું.

સારાં મોટાં પાકાં તદ્દન લાલ ગરનાં તડબુજનો વચમાંનો બધો નરમ લાલ ગર તથા બધો રસ કાઢીને તે લઘ તેમાં આપણા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળી મીઠું કરી ટેસ્ટ મુજબ ઘણો સોજો ગોલાબ નાખી એકરસ કરવું અને કલઘ ભરેલી સોજ ચાળણીમાંથી બધું છાંડી લઘ આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ પસ્તાંનું.

સોજું તાજું કુધ શેર ૧ા, સોજ ખાંડ શેર ૧, દેરીના કુધની સોજ તાજી કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦ા, ભાજેલાં સોજાં પસ્તાં

આઈસક્રીમ બદામનું.

આઈસક્રીમ સાધારણમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈને ઇડાં નાખીને મેલવણી તૈયાર કરવી અને સોજ બદામની ખીજ થેર ૦ ને છોલી જરા સોજ ગોલબ સાથે સાફ પાતા ઉપર એકદમ ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીરવી, સેજખી આખી કગરસ અંદર રાખવી નહી. પછી તૈયાર કીધેલી મેળવણીમાં બરાબર ભેળીને આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યાં મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. મમે તો બદામને બદલે બદામનું એસેન્સ જરા બદામનો ટેસ્ત લાગે તેટલું સાત આઠ ડીપાં ભેળવું.

આઈસક્રીમ બનાવવાની રીત.

કોઈ પણ જાતનું આઈસક્રીમ બનાવવું હોય તેની મેળવણી તૈયાર કરવી અને આઈસક્રીમ બનાવવાનો સાધારણ જસતનો સાંચો આવે છે તેમાં ચારેક આંગળ જેટલી મેળવણી અધુરી ભરવી અને ત્રણ રતલ આઈસ માટે એક રતલ બદાં નીમકનો અડસરો રાખીને આઈસનો બદો બુકો અઠવા નાના કટકા કરી સાંચાને તબતી વચમાં મુકી આઈસ તથા નીમક નાખી તબને જરા અધુરું ભરવું. પછી સાંચાને જોરથી ફેરવી જરા વારે ઢાંકણું કપડાંથી ગુદીને પછી ઉંઘાડવું, જેથી માહે નીમકનું પાણી તથે નહી. તે પછી સાંચાની અંદર ફરતી આઈસક્રીમની પોપડી બંધાયલી હોય તેને મોટી છરી વડે એખવીને વચમાંની મેળવણીમાં ભેળી ઢાંકીને પાછો સાંચો ફેરવવો. એ મુજબ અવાર નવાર ઉંઘાડીને કરવું. કારણ એમ નહી કીધાથી વચમાંનું બંધાતાં ઘણું વખત લાગશે અને આઈસનો ખીગાડ થશે. આઈસ પીગળીને તબતી અંદર પાણી થયું હોય તો બુચ કાઢીને માહેલું પાણી કાઢી નાખી બીજું આઈસ તથા નીમક ભરી આઈસક્રીમ મજબૂતું ઘણું કઠણ જમાવવું. સાંચાની અંદર ચક્ર મુકેલા અને ઉપરનું હેન્ડલ ફેરવીને બનાવવાના વેલાતી સાંચા આવે છે અને તેને આઈસક્રીમ ક્રીન્સ કેહ છે. તેમાં આઈસક્રીમ બનાવવા માડ્યું હોય તો તેમાં પણ બંધાયલી પોપડીને છરીથી એખવી અને જ્યારે અંદર આઈસક્રીમ અડ્યું બંધાય ત્યારે સાંચાની અંદર લાકડાંનો પંખા જેવો ભાગ રેહ છે તેને અંદરથી કાઢી લેવા. કારણ માહે તે રેહવા દઈને

બનાવતાં આઈસક્રીમ જેમ કઠણ થતું જાય છે તેમ પછી ફેરવવાને મેહનત પડે છે. જો આઈસક્રીમમાં સુરખ્ખો, કુટ અથવા ક્રીસ્ટલાઈઝ્ડ કુટ નાખવું હોય તો તે પેહેલેથીજ નાખવું નહી. કારણ તે હેઠે બેસી જાય છે. માટે આઈસક્રીમ અડધું બંધાય પછીજ તેને અંદર ભેળવું, જેથી તે બધે સરખું ભેળાયલું રહેશે. ઉપલી રીતે બંધાયલું આઈસક્રીમ તુર્તે ખવાય છે પણ છરીથી કપાય તેવું કઠણ પસંદ હોય અથવા બાહેર દુર મોકળવું હોય અથવા ઘણો વખત રાખવું હોય તો બંધાયેલાં આઈસક્રીમને સાંચામાંથી કાઢીને મોલમાં ક્રીનારી સુધી ભરીને પછી તેની ઉપર સફેદ કોરે કાગળ સુકીને પછી ઢાંકણ ઢાંકવું અને તબમાંથી પીગળેલું આઈસ તથા નીમક બધું કાઢી નાખીને ખાલી કરી બીજું નવું આઈસ તથા નીમકને હેઠે થોડું ભરી તેની વચમાં મોલને ગોઠવીને સુકીને પછી તેની ખોરડુપર તેમજ ઉપર સુધી પુરતાં આઈસના કટકા તથા નીમક ભરીને ઉપરનાં જરા અધુરા ભાગમાં નમદાનો કટકો દાખીને સુકવો. મોલમાં આઈસક્રીમ વળગી ગયાથી તે ઝટ નીકળી શકે નહી તો પછી મોલને સેજ ગરમ પાણીમાં બોળીને તુર્તે તજ કાઢી લેવું, માટે રાખવું નહી. તેમ ક્રીધાથી આઈસક્રીમ તુર્તે નીકળી આવશે.

આઈસક્રીમ બર્ડ્સ કસ્ટર્ડ પાઉદરનું.

સોજી તાજી દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧, કસ્ટડ પાઉદરનું ૧ આઉંસનું પેકેટ ૧.

Alfred, Bird's Custard Powder નામનાં જીદી જીદી જાતનાં એલ્ફ્રેડ બેજેલાં એકેક આઉંસનું પેકેટ આવે છે. તેમાંનું એક પેકેટ લઈ એક બોલમાં તે પાઉદર નાખવો અને દુધમાંથી એક પાશર કાઢી. પાઉદરના ગાંગડા રેહ નહી તેમ તેમાં બરાબર મેળવવો. પછી બાકી રહેલાં બધાં દુધને સોજી તપેલીમાં ચુલે મેલા એક કકરો પડેને માટે ખાંડ ભેળી બીજો એક કકરો આવેને ઉતારી પેલું પાઉદર ભેળેલાં દુધમાં પાછો ચમચો ફેરવી હેઠે ઢરી ગયેલા પાઉદરને પાછો બરાબર મેળવીને પછી જરા જરા કરી બધું દુધ તેમાં ભેળવું અને ચુલે સુકી ગાંગડા થાય નહી માટે હાય રાખ્યા વગર છુટયા કરી પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી ફડું પડેને મરજી પડે તો રંગ આઈસક્રીમનો

ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કંઠણુ જમાવવું. પાઉદરનાં ઍસેન્સનો ટેસ્ટ આછો લાગે તો ગમે તો મેળવણી ઠંડી થયા પછી ખીણું ગમે તે બતવું ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ ભેળવું પણ ગોલાબનું ઍસેન્સ ઘણું જલદ હોય છે માટે તેનાં થોડાંજ ટીપાં મેળવાં. વધારે સોણું બનાવવું હોય તો 'ક્રીસ્ટેલાઈઝર્ડ કુટ અથવા ચીનાઈ અવઅવના મુખ્યાના અડધો રતલ ઝીણા કટકને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ માહે ભેળવા. એ પાઉદરની મેળવણીમાં ઇડાં મુદલ બેઘતાં નથી.

આઇસક્રીમ બીસ્કીટ.

સોણું તાણું દુધ શેર ૧, સોણુ ખાંડ રતલ ૦૧, દરીની દુધની તાણ કંઠણુ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, નેપલ્સ ખીસ્કીટને છુંદીને ઘણેજ ખારીક આટા જેવો કાઢિલો છુકો તોળા ૫, તાળાં ઇડાં ૨ ની દાળ, શેરીવાઈન ટેસ્ટ મુજબ.

દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહરી પતળી કરી વાઈન જીદો રાખી ખીસ્કીટના આટાના ગાંગડા નહીં થાય તેમ તેમાં પેહેલે જરા જરા કરી બધું દુધ અને પછી ક્રીમ, દાળ તથા ખાંડ ખરાબર મેળવી એક રસ કરી જરા વાર ચુલે ધુંદીને સેજ ઘાડુ જેવું થાયને ઉતારી તદન કલક ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંંડી કાઢી ઠંડું થાયને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં જમાવવા માડી અડધું બંધાયને ટેસ્ટ મુજબ થોડો શેરીવાઈન ભેળીને કંઠણુ જમાવવું.

આઇસક્રીમ મેકેડૉન.

દુધની દેરીની સોણ તાણ કંઠણુ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદલી ખાંડ શેર ૦૧, એ ત્રણ દીવસનાં વાસી બદામનાં મેકેડૉન તોળા ૫, શેરીવાઈન દેન્ટરિપુન ૫.

મેકેડૉનને ખારીક આટા જેવાં છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળી ક્રીમમાં ભેળીને પછી બાકીનો બધો સામાન ખરાબર મેળવી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કંઠણુ જમાવવું. વાઈન પસંદ નહીં હોય તો ટેસ્ટ માટે જરાજ નાખવો.

આઈસક્રીમ ભરેસશીનો.

દુધની દેરીની સોજ તાજ કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૧, સોજ ખાંડ રતલ ૧, મેરેસશીનો લીકર ગ્લાસ ૨ થી ૪.

અથા સામાન બરાબર બેળી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. દાઝ પસંદ નહી હોય તો ટેસ્ટ લાગે તેટલો થોડોજ નાખવો.

આઈસક્રીમ રાજબેરી.

રાજબેરી જૈલી અથવા જામ રતલ ૧, દેરીની દુધની કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, સોજુ તાજુ દુધ શેર ૦૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, રંગ આઈસક્રીમનો છાપેલો છે તે અપ મુજબ.

દુધને બે કકરા પાડીને ઉતારી ઠંડું થાયને તેમાં અથા સામાન બરાબર બેળી રંગ થોડો મેળવી ઘેરા ગેલાખી રંગનું કરીને આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. બીજી કોઈ પણ જાતની જૈલી અથવા જામનું એજ રીતે બનશે.

આઈસક્રીમ રાજબેરી ૨ જી.

દેરીની દુધની સોજ તાજ કઠણ ક્રીમ તથા તાજ આખી રાજબેરી એ બેઉ દુધ ભરવાના પાશિરાનાં માપથી ભરેલું દરેક શેર ૧, સોજુ તાજુ દુધ શેર ૦૧, છુદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચો ૧.

દુધને એક કકરો પાડી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. રાજબેરીને સાફ કરી માટાં કોડીનાં બોલમાં ખાંડ સાથે સારી કાતી ભચડીને અડધો કલાક રાખ્યાં બાદ મજબુત જાંજરાં ખાડીનાં કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધું બરાબર નીચવીને ગાળી લેવું જેમ કરતાં કપડામાં છેલ્લે ફક્ત ખીયાંનો ગોળો રેહશે તેને ફેંકી દેવો. ત્યાર બાદ ક્રીમને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમી આંચે ચુલે મુકી પીગળેને ઉતારી ઠંડી થાયને રાજબેરીવાળી મેળવણીમાં એ તથા લીંબુનો રસ મેળવીને આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ રાજબેરી સોદાનું.

આઈસક્રીમ સાધારણમાં લખ્યા મુજબના સામાનની ઇડાં સાયની મેળવણી તૈયાર કરવી. પણ તેમાં લખ્યા મુજબ આમે મેળવણીમાં રંગ તથા એસન્સ નાખવું નહીં અને મેળવણી તદ્દન ઠંડી થાયને પીવાનો રાજબેરી સોદા આવે છે તે ઘણો સોજા માંનો એક ખાટલી લઈ તે બધા મેળવણીમાં ભેળાને પછી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કંઈ જમાવવું. એ આઈસક્રીમ સારા ટેસ્ટનું થાય છે.

આઈસક્રીમ રીચ.

ભેળ વગરનું તદ્દન તાજું સોજું ચોખ્ખું દુધ શેર ૨, પહેલાં નંબરની તદ્દન સોજી ખાંડ શેર ૧, ફીસ્ટેલાઈઝડ કુટના અથવા ચવચવના ચીનાઈ મુરખાના નાના કટકા એ બેમાંનું ગમે તે એક ચીજ રતલ ૦૧, તદ્દન તાજાં ઇડાં ૫ થી ૬, સોજું વેનીલા એસન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ખાંડમાં કચરો હોય તે ચુંડીને બધો બરાબર કાઢવો, સેજબી અંદર રાખવો નહીં. ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને પતળાં કરી હઠી પાશર દુધને જીડું કાઢી તેમાં બરાબર મેળવીને જાંજરાં ઘોતાં કપડાંથી ગાળી કાઢવું. પછી ખાકીનાં બધાં દુધને તદ્દનજ કલઈ ભરેલા અને બરાબર સાફ કીધેલા પાટીયામાં રેડી ચુલે મધ્યમ બળને ઉંઘાડું મુકવું અને બરાબર એક કકરો પડે ત્યારે માહે બધી ખાંડ ભેળવી. તે પછી બીજા બે કકરા પડે ત્યારે પેલી દુધ ઇડાંવાળી મેળવણીને એક માણસે ઝીણી ધારે ચુલા પરનાં દુધમાં રેડતાં જવું અને બીજા માણસે હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરવું અને માહે સેજબી ગાંગડો થવા દેવો નહીં. પતળાં દુધપાક અથવા આમે ચોપડીમાં પતળાં કસ્ટરો છાપેલાં છે તેવું સેજ ઘાડું થાયને ઉતારીને ઠંડાં પાણીથી ભરેલા ખુમચા યા કચરોટમાં મેલી ઉપર મલાઈ થાય નહીં માટે અંદર મોટો ચમચો યા નાની ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને તદ્દન ઠંડું થાયને બે ત્રણ ચમચી વેનીલા ભેળાને ટેસ્ટ કરવું અને એણું લાગે તો ઘણું પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું બીજું

વેનીલા ભેળીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીત આજે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ સાંચામાં ભરીને જમાવવા માંડવું અને આડધું બંધાય ત્યારે માહે કીસ્ટેલાઈઝડ કુટના ગા મુરખ્યાના કટકા યરાયર ભેળીને ઘણું કઠણ જમાવવું. રંગીન બનાવવું હોય તો મેળવણી પેના લાલ રંગની થાય તેટલો રંગ આઇસક્રીમનો છે તે તૈયાર કીધેલી તદ્દન ઠંડી મેળવણીમાં ભળવો. ગમે તો વેનીલાને બદલે તદ્દન સોજી રાજ્યેરી અથવા ખીજી કોઈ પણ જાતનું ઍસેન્સ ટેસ્ટ પુરતું નાખવું. પણ ઍસેન્સ રોઝ અથવા આમંદનું હોય તો તે ઘણું જલદ હોવાથી ખીજી ઍસેન્સની માફક નહીં પણ થોડાં ટીપાંજ નાખ્યાં. એ આઇસક્રીમ ઘણું સરસ થાય છે. ઉપર લખ્યું છે તેટલુંજ દુધ બાળીને ધાડું કરવું, તેથી વધારે ધાડું કરવું નહીં. કારણ ઠંડું થતાં તે ઘણું ઘટ થાય છે. પણ વળી દુધ અથવા ખાંડ આપણ જાણી શકીએ નહીં તેમ કદાચ ખામીવાળું હોય છે તો દુધ ફાટી જઈને પાણી છુટું પડે છે માટે કદાચ ન ધારેલું તેમ થવા માટે તો તુર્તજ તપેલીને ઉતારી પાડવી અને તેને ખીગરેલું સમજીને કાઢી નાખવું નહીં પણ ઍસેન્સ ભેળીને એનું આઇસક્રીમ બનાવવા માંડવું અને બંધાતાં દુધ પાણી ભેળાઈ જઈને કોઈ જાણી પણ શકે નહીં તેવું મજાડનું સોજી આઇસક્રીમ જેવુંજ એ થાય છે.

આઇસક્રીમ લીંબુનું.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૧૧, તાજી ઇડાં ૧ ની દાળ, લીંબુનું ઍસેન્સ ચમચી ૧, લીંબુ ૩ ની છાલ.

લીંબુની છાલને ખાંડ સાથે ખુબ ચોળીને છાલ કાઢી નાખવી. દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ ડોહવીને પતળી કરવી. દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડી માહે ખાંડ મેળવી ખીજે કકરો પડેને ઉતારી ઠંડું કરવું. પછી માહે બધો સામાન ભેળી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું. લીંબુની છાલથી જરા કડવું લાગશે માટે ગમે તો છાલ લેવી નહીં.

આઇસક્રીમ વેનીલા.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, ખાંડ શેર ૦૧૧, દુધની તાજી કઠણ દરીની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, વેનીલા ઍસેન્સ તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, તાજી ઇડાં ૨ ની દાળ.

ધંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પતળી કરવી અને દુધમાં ખાંડ પીગળાવી દાળ ભિળીને પછી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને સુત્રે ધંગારે છુટવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થાય ને બાપીનો સામાન મેલવી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ, સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ વેનીલા ૨ જી.

દુધની સોજ તાજ દેરીની કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૧, સોજી તાજી દુધ શેર ૦૫, ખાંડ રતલ ૦૫, વેનીલા ઍસેન્સ નાનો ચમચો ૧, તાજાં ધંડાં ૨ ની સફેદી.

દુધને એક કકરો પાડી ઉતારીને ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચો ફેરવીને પછી માહે કીમ, ખાંડ તથા વેનીલા મેળવી છેલ્લે સફેદીને કઠણ કદ ચઢાવીને તે ભિળી તુર્ત આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ સ્ટ્રોબેરી.

સોજ તાજ સ્ટ્રોબેરી તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૫, દુધની તાજ કઠણ દેરીની કીમ ભરેલી શેર ૦૫, લીંબુનો ગાળેલા રસ નાનો ચમચો ૧, રંગ આઈસક્રીમનો ખપ મુજબ.

સ્ટ્રોબેરીનાં ડીચકાં કાઢી ઠંડાં પાણીથી સોજ થોમ નરમ કપડાંથી નુછીને કોરડી કરી મોટાં કોડીનાં વાસણમાં નાખી માહે ખાંડ ભિળી ખુબ તરેહ ભચડીને મેળવીને પછી કીમ તથા લીંબુનો રસ ભિળી કલઈ ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી અંદર થોડાં ટીપાં રંગ મેળવીને પછી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઠણ જમાવવું.

આઈસક્રીમ સ્ટ્રોબેરી ૨ જી.

આઈસક્રીમ રાજબેરી ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં લીંબુનો રસ લેવો નહીં અને રાજબેરીને બદલે તેટલીજ પાકી સ્ટ્રોબેરી લઇને તેજ રીતે એનું આઈસક્રીમ બનાવવું.

આઈસક્રીમ સાધારણ.

સોજી તાજી દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧૦૦ થી ૧, તાજી ઇંડાં ૫ થી ૬, વેનીલા અથવા બીજી કોઈ પણ જાતનું એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ખાંડમાંનો કચરો કાઢી સાફ કરવી અને દુધને કલ્ક લરેલી તપેલીમાં ચુસે બળતાં ઉપર ઢંઢાડું મુકી માટે બરાબર કકરો આવે ને ખાંડ ભેળવી અને લગભગ અડધાંથી પોણા શેર જેટલું દુધ બળીને જરા ઘાડું થાયને ઉતારવું અને ઉપર મલાઈ બંધાય નહીં માટે અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરી ડંડું કરવું. પછી ઇંડાંને ભાંજી ખાવાનાં કાંટાથી દોહવી પતળાં કરી દુધમાં ભેળીને જાંજરાં ઘોતાં કપડાંથી ભચડીને બધું ગાળીને જરા જરા કરી ટેસ્ટ પુરતું કોઈ પણ એસેન્સ માટે મેળવવું. પણ ગોલાબનું અથવા બદામનું હોય તો તે જલદ હોવાથી તેનાં તો થોડાં ટીપાંજ ભેળવાં. ગમે તો એ ત્રણ જાતનું ભેગું એસેન્સ નાખવું. રંગીન કરવું હોય તો મેળવણી ગાળવાની આગમચ રંગ આઈસક્રીમનો છે તે ભેળીને ઘેરા રંગનું કરવું. ઇંડાં વગરનું આઈસક્રીમ કરવું હોય તો બધો સામાન ઉપર મુજબ લઈને એજ રીતે પણ દુધ જરા વધારે બાળીને ઇંડાં નાખ્યા વગર મેળવણી તૈયાર કરવી. પછી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કંઠ જમાવવું.

આઈસીંગ કૉફીની.

કેક ઉપર પાંચરવાની ખાંડની મીઠાઈ જેને આઈસીંગ કહે છે તે હેઠે ખાંડની છાપેલી છે તેજ રીતે બનાવવી. પણ એમાં એક્સ્ટ્રેક્ટ ઓવ કૉફી (કૉફીનો અરક) એક ચમચી ભેળવો અને કોઈ પણ કેકમાં કૉફીની આઈસીંગ લેવાની હોય ત્યાં એ વાપરવી.

આઈસીંગ ખાંડની.

કેક ઉપર પાંચરવાની મીઠાઈ જેને આઈસીંગ કહે છે તેમાં કૅસ્ટર શુગર નામની મોટા ચળકતાં ઘણીજ સફેદ વેલાતી ખાંડ આવે છે તેને ઘણી બારીક દલાવીને તે લેવી અથવા પડાના આકારની, ગોળ દડા જેવી અથવા એકેક ઇંચના ચોરસ કટકા એવી ત્રણ આકારની ઘણી સોજી સફેદ વેલાતી ખાંડ (લોફ શુગર)

આવે છે તેને દલાવી મલમલનાં બારીક કપડાંથી આળાને તે લેવી. એ બધીમાં કેસ્ટર શુગર ઘણી માધી પડે છે પણ તેની આઇસીંગ ઘણી સારી થાય છે. પણ એ તેમજ (લોક શુગર) પણ નહીજ હોય તો પછી સાધારણ સોજ પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા આંડ ઘણીજ બારીક દલાવીને તે રતલ ૧, લીંબુનો ગાળેણા રસ નાના અમચા ૨, તાજાં ઇંડાં ૩ ની સફેદી, વેનીલા તથા નવું રાજબેરી એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, બદામનું તથા ગોલાખનું એસેન્સ ઘણું જલદ હોવાથી તેનાં થોડાંજ ટીપાં.

સફેદીને કફ અદાવ્યાથી તેની આઇસીંગને બંધાતાં વાર લાગે છે માટે અમથીજ થોડી સફેદી લઇ તેમાં જરા જરા કરી આંડ ભેળતાં જવું અને માહે અવારનવાર લીંબુનો રસ નાખતાં રહી ઘટે તેટલીજ સફેદી નાખીને રોટલીના આટાના જેવા સફા-ધદાર ગોળો ફરી છેલ્લે ઉપર લખેલાં બધાં એસેન્સમાંથી ગમે તે એક ભતનું આઇસીંગની મેળવણીમાં ટેસ્ટ લાગે તેટલું ભેળવું. પણ બદામનું તથા ગોલાખનું હોય તો તેનાં થોડાં ટીપાંજ ભેળવું. ઉપર લખ્યા કરતાં કદાચજ ઘટે તો બીજી સફેદી લેવી. આઇસીંગ રંગીન કરવી હોય તો રંગ આઇસીક્રીમનો છે તે મેળવણીમાં જરા ભેળવો. આઇસીંગ પાંચરવાને વખત હોય તો પછી તેની ઉપર બીનવીને નીચવેલું કપડું ઢાંકવું. પછી જે કેકની ઉપર આઇસીંગ પાંચરવી હોય તે લુંજાયને ગરમ હોય તેટલાંજ તેની ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ અમથી છરીથી કાપતાં ચુંથાજ બચે છે માટે છરીનાં પાંનાંને ગરમ કરીને તેનેથી કાપી તેની ઉપર બાકી અડધી ઈંચ જાડું આઇસીંગનું પડ સફાઇથી પાંચરી હાથીદાંતની છરી હોય તો તેને પાણીથી બીનવીને આઇસીંગની ઉપર તે ફેરવવી, તેથી ઘણી સફાઇ આવશે. પણ એવી છરી નહી હોય તો પાણીથી હાથ બીનવીને ફેરવીને સફાઇ કરવી. એ કેકની ફરતી બેરકડુંપર આઇસીંગ લગાડવી હોય તો એજ આઇસીંગનું ઉપર મુજબ પણ વધારે પતળું પડ કરવું. પછી આઇસીંગને સુકવીને કઠણ કરવા માટે કેકને પાછું ઠંડી ભરી તાંદુરમાં મુકવું. પણ તેમાં આઇસીંગનો રંગ જરાબી બદલાય નહી, સફેદજ રાખવી. ભટ્ટી તથા તાંદુરમાં મુક્યા વગર એમજ અમથું રાખ્યાથી એ ત્યાર દાહાડે આઇસીંગ કઠણ થાય છે. આઇસીંગની

ઉપર કાંઈ ઝીણી વેળ, નામ યા એવીજ ખીજ કાંઈ તરેહ પાડવી હોય તો કપડાંનાં બનાવેલા તૈયાર પડા આવે છે તે હોય. તો તે લેવા અને તે નહી હોય તો કામ ચલાવવા માટે છૂત વેળા બદાં કાગળનો પડો કરી તેની હેઠે ઝીણું આંધરું રાખી ઉપર મુજબ પણ આંધરાંમાંથી નીકળીને બાહરે પડે તેટલી જરા પતળી આંધસીંગની મેળવણી તૈયાર કરીને તે પડામાં ભરીને પછી પડાને જરા દાખી તેમાંની મેળવણી હેઠેથી બાહરે નીકળે તેની તરેહ પાડવી.

આંધસીંગ ચોકોલેટ.

ઉપર આંડની આંધસીંગ છે તેજ રીતે પણ તેમાં થોડો ચોકોલેટનો ખારીક છુકો નાખીને બનાવવી અને પ્લમકેક રીચમાં ફક્ત પાદડાં એવું કાંઈ બનાવવું હોય તો તેમાં આંધ આંધસીંગ ઉપયોગમાં લેવી.

આંધસીંગ પસતાંની.

સોજાં મોટાં ભાંજેલાં નવાં પસતાં તથા ખારીક દલેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, વેનીલા એસેન્સ તથા એસેન્સ ઓવ રોજ ટેસ્ટ મુજબ થોડાં રીપાં, મેળવણી જરા પોચી થાય તેટલી કઠણ કફ ચઢાવેલી ધડાંની સફેદી, ઘણીજ સોજે ગોલાખ અપ મુજબ.

બદામ, પસતાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત આંધ ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પસતાંને છોલી ઘોષ નુછીને કોરડાં કરી સાફ પાત્રાં ઉપર સેજ ગોલાખ સાથે ઘણીજ ખારીક મેસ જેવાં પીસતાં. સેજખી કગરસ રેહ નહી. પછી એમાં ઘટે તેટલી સફેદી મેળવીને જરા પોચું જેવું કરી છાલકી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે મુકી ફેરવ ફેરવ કરી વવરું કરવું નહી પણ રોટલીનાં બાંધેલાં આટા જેવું થાય ને ઉતારીને મોટી રકાખીમાં કાઢી એસેન્સ ભળીને પછી મસળવું. હાર બાદ પ્લમકેકની ઉપર પાદડાં વેળો કાંઈ બનાવવું હોય તેને બદામની તથા ચોકોલેટની આંધસીંગ સાથે અછા ટેસ્ટથી એ મેળવણીનું સફાઈથી બનાવવું.

આંધસીંગ બદામની.

નવી બદામની મીઠી ખીજ તથા ખારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, કડવી બદામની ખીજ ૮, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧,

ધણી સોભે ગોલાખ ચમચા ૨, ઇંડાંની કઠણ કફ ચલાવેલી સફેદી ખપ મુજબ.

ઢેઉ બદામને ઢોળી ઘોષ્ટ નુછીને કોરડી કરી ગોલાખનાં થોડાં ટીપાં નાખીને ઘણીજ બારીક મેસ જેથી પીસી માહે ખાંડ ભેળી જગ જરા કરી ઇંડાંની સફેદી નાખી રેતલીના આઠા જેવું કઠણ કરવું અને કેક ભુંજવા આવેને છરીને ગરમ કરી તે વડે કેકનો ઉપસેલો ભાગ સફાઈથી કાપી કાઢ્યા પછી લાકડાંની છરી વડે ઉપર એ આઠસીંગ પાથરીને કેકને પાછું ભુંજવા મુઠી બરાબર તૈયાર થાયને બદામની આઠસીંગની ઉપર સફાઈથી ખાંડની આઠસીંગ પાંચરવી.

આઉદ.

સોજ સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦૧૧, રંગુનનો હલવા ચોખને ઘોષ્ટ કોરડા કરી બારીક દલીને તેનો ચાળેલો આટો રતલ ૦૧, સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૦૧, સોજ બદામની ખીજ નવટાંક, પાકટ વચલાં કદનું નાળીયેર ૧, ધણી સોભે ગોલાખ પાઈટ ૦૧, ખાખરા કપિલા એલચીના દાણા તોળો ૧.

બદામને છોલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘોષ્ટ નુછીને કોરડી કરવી. આઠાને ખાંડ સાથે બરાબર ભેળવા. નાળીયેરની અંદરનો લાલ ભાગ ખમણવો નહીં પણ ઉપરથી બધું સફેદ ખમણીને તેમાં અડધો શેર ડુંડું પાણી ભેળા ચોળીને દુધ કાઢી લઈ છુછામાં બીજી એટલુજ પાણી રેડી પાછું એમજ દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ચાર બાદ એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં દોઢ શેર સોજી પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડે ને ઢાંકણ કાઢી ખાંડ સાથે ભેળેલા આઠામાંથી અડેક મુઠી ભરીને એક મ.ણુસે કકડેલાં પાણીમાં જલદી જલદી નાખતાં જવું અને બીજાં માણુસે જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી માહે મેળવી દેવું. એ રીતે બધો આટો પુરો થયાથી મેળવણી કઠણ થશે. તે પછી તેમાં નાળીયેરનું અડધું દુધ મેળવી હાથ રાખ્યા વગર છુટ્યા કરી જરા વખત થાયને ઘીમાંથી એક ભાગ જેટલું અંદર નાખી એ ભાગ જેટલું બાકી રહેવા દેવું. તે પછી થોડો વખત બાદ બાકીનું દુધ અને ત્યાર પછી એમજ બીજો એક

ભાગ ધી નાખતું અને જરા ઘટ થાયને ગોલાખ ભળવો. પણ એ સત્રજો વખત ઘુંટયાજ કરવું અને પાછું ઘટ થાયને ઢાંકણ ઢાંકી સીજવા સારું ઇંગારે રાખવું, પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર ઉંઘાડી હેઠેનું ઉપર કરીને ચમચથી મેળવ્યા કરવું. એ રીતે ઘણો વખત ઇંગારપર બાકુણે રેહતાં આઉદ ચરીને કઠણ થાય પછી બાકી રહેલું એક ભાગ ધી નાખીને પછી તપેલીને પાછી ધીમે બળતે મુરી જરા વખત ઘુંટી આઉદને મજાહનો ગોળો થાયને ઉતારી ધી લગાડેલાં સોજા ખુમચાંની વચમાં કાઢી ચમચથી જરા પાંચરીને પછી આઉદને ચમચથી તળે ઉપર કરીને પછી આઉદની બધી ફરતી કીનારીને ચમચેજ ઉપર જરા વાળવી અને કાંસીયાનાં તળીયાંને ધી લગાડી તે વડે ગમે તેટલું જડું યા પનથું આઉદ થાપી ઉપર કાંસીયો ઘસી સફાઈદાર કરીને ઉપર બદામની સ્વાઇસ તથા એળચીના દાણા ભજરાવી કાંસીયો ફેરવીને તેને અંદર દાખી લેવું અને તદન ઠંડું થઈને આઉદ બંધાયને કાપ પાડીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. ઉપર લખેલા હીસાખ કરતાં યેવડા સામાનનું આઉદ બનાવવું હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં યેવડાં પાણીને કકડાવવું. પણ નાળાયેરનું કુધ કાઢવામાં પાણી જરા ઓછું લેવું. પણ જો યેવડા કરતાંની વધારે સામાનનું આઉદ કરવું હોય તો પછી આપણી સમજણ પ્રમાણે પાણી ઓછું કકડાવવું, તેમજ કુધ કાઢવામાં પણ પાણી કમતીજ લેવું. પાંચ તોળા આટાનું આઉદ પણ બની શકે છે પણ તેમાંની પાણી ઉપલે હીસામેજ લેવું, વધારે નાખવું નહી.

ભેંસનું કુધ નાખીને આઉદ બનાવવું હોય તો ઉપર મુજબના અડધો રતલ આટામાં એક શેર મેદા ખાંડ ભળાવી અને છોલીને નવટાંક બદામની બીજની સ્વાઇસ કાપી બાકીની નવટાંકને એક ચમચી સોજા ગોલાખમાં બારીક છુટીને અડધી પાઈટ સોજા ગોલાખમાં મેળવી રાખ અને ઉપર મુજબનાં એક નાળાયેરને ખમણી અડધો શેર સોજાં ભેંસનાં કુધમાં નાખી ગોળીને કુધ કાઢી લઈ છુટામાં ખીચી અડધો શેર કુધ નાખીને પાછું કુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. ધી પણ ઉપર લખ્યા જેટલુંજ લેવું. ભારબાદ દોઢ શેર પાણીને ઉપર મુજબ કકડાવી ઉપલીજ

રીતે ખાંડ સાથે ભેળેલા આટો નાખી ધી તથા દુધમાં કાઢેલું નાળીયેરનું દુધ અવારનવાર તેમજ ભેળવું. પછી છેલ્લે ગોલાખમાં મેળવેલી બદામ ભેળી ઉપર મુજબ બધો વખત ઘુંટયાજ કરવું. અને એજ રીતે સીજવા માટે ઢાંકી આઉદ તૈયાર થાયને ઉતારી નાના બે ચમચા વેનીલા એસેન્સમાં પચીસ ટીપાં ગોલાખનું એસેન્સ નાખી તપેલી ઉતાર્યા પછી આઉદમાં બરાબર મેળવીને પછી એને પણ ઉપર લખેલાં આઉદની કાની થાપવું. એ આઉદ નાળીયેરનાં પાણીમાં કાઢેલાં દુધનાં જેવું ચીવટ થવું નથી. રંચુનનો હલવો ચોખ્ખાનો આટો નહીજ હશે તો પછી મીઠનો તાજે સોજે પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો પણ ચાલશે.

આઉદ ૨ જી.

આએ ચોપડીમાં ઘાવલા એટલે ભીના ચોખ્ખાનો આટો લખેલો છે તેવો આટો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો એ બેમાંથી એક જાતનો આટો સ્તલ ૦૧, પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૦૧૧, સોજું મીઠાઇનું ધી પાશેર ૧૧, સોજી બદામની બીજ શેર ૦, તદ્દન સોજું જોડું પાકટ નાળીયેર ૧, જદા છુંદેલા એલચીના દાણા તેજો ૦૧, ખારીક છુંદેલું જયફળ તેજો ૦, ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૬, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧.

બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘોઘ ગુછીને કારડી કરી તેમાંથી બે ભાગ જેટલીને જદી છુંદેલી અને એક ભાગની ખારીક સ્લાઇસ કાપવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું પાણી નામી ત્રણ વખત મળીને બધું ચાર શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું અને આટાને આળી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં ખાંડ તથા ધી ભેળીને પછી થોડું થોડું કરી બધું નાળીયેરનું દુધ મેળવી સેજબી ગાંગડો રખવો નહી. ત્યાર બાદ ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર કલઇ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને આઉદ ઘટ થાય ને માહે છુંદેલી બદામ બરાબર ભેળીને ઘુંટયાજ કરવું અને બધું ધી છુટું પડી આઉદ કઠણ થાય ને ગોલાખ, એસેન્સ, એલચી તથા જયફળ બધું બરાબર મેળવીને ઉતારી કલઇ ભરેલા ત્રાંખાના અથવા કાંસાના

ખુમચાંની વચમાં કાઢીને કાંસીયાનાં તળીયાં વડે થોડું થાપીને પછી ઉપર અદામની સ્લાઇસ ભભરાવીને પછી આપણી મરજી મુજબ બહુ પતણું થાપી ઠંડું થાયને કાપ મુકીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા.

આઉદ કૉર્નફ્લૉઅરનું.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર રતલ ૦ા, સોજી ખાંડ શેર ૧, સોજી મીઠાઇનું ધી રતલ ૦ા, અદામની નવી ખીજ તોળા ૫, સોજી દુધ શેર ૧૧, સોજી વચલાં કદનું નાળીયેર ૧૧, છુંદલી અલચી તથા બચકળ એક મલી તોળા ૧, ધણો સોજી ગોલાખ પાથેર ૦ા, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧.

અદામને છોલી જરા ગોલાખ નાખીને ઘણી ખારીક છુંદવી. નાળીયેરને ખમણી એ શેર ઠંડું પાણી લઈ તેના ત્રણ ભાગ કરી જીડું જીડું ત્રણ વખત ચોળી ચોળીને અધું દૂધ કાઢી તેમાં ખાંડ પીગળાવી ભેસનું દુધ ભેળીને કપડાંથી ગાળવું. પછી કૉર્નફ્લૉઅરમાં જરા જરા કરી એ અધું બરાબર મેળવી સેજળી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી અદામ ભેળી ધી નાખી કૉર્નફ્લૉઅર જલદી હેઠે ઠરી જાય છે માટે ચમચથી બરાબર મેળવીને ઘૂર્ત ચુલે ધીમે બળતે મૈલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરવું અને તદન કઠણ નહી પણ થડ જેવું થાય ને બાકીનો અધો સામાન ભેળીને ઉતારી ધી લગાડેલા ખુમચામાં રેડી ફરે ને ચોરસ કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા.

આઉદ ફીરંગીનું.

ઘઉંનો પહેલાં નંબરનો મીલનો આટો તથા ઝીણો રવો દરેક રતલ ૦ા, સોજી માટાં પાકટ નાળીયેર ૩, મીઠાસ પુરવી ખાંડ.

નાળીયેરનો અધો સફેદ ભાગ ખમણી હલકે હાથે સાફ પાતા ઉપર પીસીને તેનું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળી ફરી પાણું પીસી તેમાં પાંચશેર ટુકું પાણી ભેળી ચોળીને અધું દુધ કાઢી એને ખીજ વાસણમાં ગાળવું. પછી આટા તથા રવાને આળી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં પાણીવાળું દુધ થોડું થોડું બરાબર મેળવી સેજળી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યારબાદ ચુલે

ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર હુંટ્યા કરી ઘટ થાયને મીઠું થાય તેટલી માહે ખાંડ મેળવીને ચાખી જોવું અને ઘટે તો બીજી ખાંડ ભેળા બરાબર મીઠું કરીને પછી પેલું પેલું અમથું કાઢેલું દુધ મેળવી કઠણ થાય ત્યાં સુધી ઘુટવું. તે પછી ઉતારીને એક સાફ ખુમચાની વચમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંને જરા ધી લગાડી તે વડે ગમે તેટલું જડું આકેદ થાપવું. અને ઠંડું થાયને કાપ સુકીને કટકા કાઢવા. ગમે તો થોડી છોલેલી બદામની સ્લાઇસ ઉપર નાખવી.

આઉદ સાધારણ.

આખે વીવીધવાંતીમાં બોયલા એટલે ભીના ચોખ્ખાનો આટો છાપેલો છે તેવો આટો તથા સોજી ખાંડ દરેક રતાલ ગા, સોજી મીઠાઇનું ધી રતાલ ગા, તદન સોજાં વચલાં કદનાં નાળીયેર ૨, ઘણો સોજો ગોલાખ પાથેર ગા, સોજી જયફળ ખપ મુજબ.

નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણવો હોડેનું સેજખી રતાસવાળું ખમણવું નહી. પછી પાંચ શેર પાણીને ગરમ કરી તેના ત્રણ ભાગ કરી ત્રણ વખત જુડું જુડું નાળીયેરમાં ભેળા દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. આટા તથા ખાંડને ભેળા કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી માહે ધી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી કલકવાળા અમથથી હાથ રાખ્યા વગર હુંટ્યા કરી ધી છુટું પડેને ગોલાખ ભેળાને બરાબર હુંટ્યા કરી એ બળાને પાછું ધી છુટું પડે ત્યારે ઉતારવું. પણ એકદમ બધું ધી છુટું પડવા દેવું નહી. તે પછી એક સોજા ખુમચાને સેજ ધી લગાડી તેની વચમાં આકેદની મેળવણીનો દગજો સરખો કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંને જરા ધી લગાડી તે વડે આઉદને પાણીથી એક ઘંચ જેટલું જડું થાપી ઉપરથી બરાબર સફાઈ કરીને પછી ઉપર પુરવું જયફળ ખમણવું અને તદન ઠંડું થાયને ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા થાય તંમ કાપ સુકીને કટકા ઉપાડી લેવા. ગમે તો થોડી છોલેલી બદામની સ્લાઇસને આઉદની ઉપર ભભરાવી અળગો કાંસીયો ફેરવીને તેને માહે બેસાડવી. ઘરનો દલેલો ઉપર લખ્યા મુજબનો આટો નહીજ અને તો પછી મીલનો પહેલાંજ નંબરનો તદન તાજો સોજો આટો લેવો.

આથેલી ધરભ.

પુરતું નીમક વળગેલા જે ધરભ આવે છે તેને લોકો સુઝી ધરભ કહે છે. પણ તે કાંઈ સુકી ગરભ હોતી નથી. તે તો આથેલી ધરભ કહેવાય. એ ધરભ આથવાની રીત એમ છે કે ભીંગની સોજી તાજી ધરભને પેહલે ઘોવી અને સોજી તોપલી અથવા કરંદીયાનાં તળાયામાં જરા નીમક છાટીને પછી ધરભનાં પાટમાં પડે પડે પુરતું નીમક નાખીને પછી તેની બધી ચોડને ટોપલી યા કરંદીયામાં બધી અકેકની અથો અથ મુકીને તેની ઉપર સોજી કુંજનું પાદડું ઢાંકી તે પર કાંઈ હલકો વજન મેચીને આન્નીની ઉપર મુકી ત્રણ દીવસ સુધી પાણી ઝરવા દધને પછી કાઢવી. પણ એ આથેલી ધરભને એમજ ઘણું દીવસ રાખ્યાથી માહે કુલ પડી આવે છે. માટે રાખવાની હોય યા અચાર સાઈં જોઈતી હોય તો ઉપર મુજબ ત્રણ દીવસ નીમકમાં આથી રાખ્યા પછી ધરભને સોજી ઘોષ નેસ વળગેલા હોય તે બધી કાઢી નાખી પાટને છુંગા પાડી તે બેઠને કપડાંથી નુછી કોરડા ફરીને ઘણી સેજ હળદમાં જરા મીઠું તેલ ભેળી ધરભની બધી બોરડુ પર તે જરા ચોપડીને તકડે મુકવી. અથવા કરંદીયામાં ભરી તદન સુકી થાય ત્યાં સુધી ચુવાની નજદીક તાંગી રાખવી.

આદાંની સુંઠ.

સોજી સાખા વગરનું પાકડ તાજું મેદા આડું શેર ૧૦, સોજી મીઠાઈનું ઘી શેર ૯, સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૭, ભેળ વગરનું તદનજ સુંઠ ઘઉંનું કુધ શેર ૬, સોજે નરમ પતની ગોળ શેર ૪, સોજે આવળનો ચુંદર શેર ૨, નવી બદામની બીજ શેર ૧૧, ખસખસ શેર ૧૧, નવી ચારોળી તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક શેર ૧૧, એલચી તોળા ૧૦, જયફળ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૩.

ઘઉંનું કુધ તથા ચુંદરને જુકું જુકું છુંઢી તારની ચાળણીથી ચાળવું. એલચીના ઘણા કાઢી એ તથા જયફળ અને ખારીક છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બધાને છોલી ઘોષ નુછીને કોરડું કરી બદામ પસ્તાંના બળે કટકા કાપવા. ખસખસને ચુંટવી. આડુંને છરીથી આખવીને બધી છોલ બરાબર કાઢીને પછી પીતળની ખલમાં ઝીણું છુંદવું. પછી કલક ભરેલા મોટા પાટીયામાં બધું ઘી નાખી મધ્યમ

બળતે મેલવું અને કકડીને માહેથી બરાબર ધુન્નાડો નીકળેને બધા મેવાને તેમાં જુદો જુદો તળી કાઢવો. ત્યારબાદ એક ધણી માટી કલાઈમાં થોડું ધી નાખી પાછું કકડાવીને તેમાં યુંદરને લાલ તળીને એક કલઈ, ભરેલી કથરોટ યા ખુમચામાં ધી સુધાંજ કાઢી લઈને કાંસીયાથી વાટવો અને ખીજું ધી નાખીને ધઉંનાં દુધને શીકું લાલ તળીને કથરોટમાંનાં યુંદરમાં કાઢીને જરા ધીમાં ખસખસને તળવી. તે પછી એક ઉંડા મોટા પેણામાં જરા ધી નાખવું અને આડુના દસ લાગ કરી પેણામાં ધી કકડેને તેમાં એક લાગ આડુને ભભરાવીને નાખવું અને તવાયાથી ફેરવ ફેરવ કરવું. પણ આડુ તળાઈને લાલ થવા આવેછે ત્યારે તેના ગાંગડા થઈ જાયછે તેથી તેમ થવા આવે કે આડુને પાણીની અંદર બધું પતજું પાંચરી નાખીને ફેરવ્યા વગર એમજ રહેવા દેવું અને હેઠેનું પડ તદન ષેરું લાલ તળાય ને બેઉ હાથમાં એકેક તવાથી લઈ ધી ઉડે નહી તેમ સંભાળથી એ તળાયલું આડુ જ ઇડાંના પોળા જેવું લાગેછે તેને ફેરવી નાખી ખીજું પડ એમજ તળાય ને કાઢી લઈ બાકી રહેલાં આડુના નવ લાગને પણ એજ રીતે તળીને પીતળની ખલમાં છુંદવું. આડુ તળવામાં એકદમ બધું ધી નાખવું નહી પણ જરા જરા નાખીનેજ તળવું. પછી ગાળીનેાં લુકો કરી એને તથા ખાંડને એક માટી તપેલીમાં નાખી ઇડાંને સોજાં ઘાઈ ડોટલાં સુધાંજ એમાં ભચડી નાખીને મેળવી માહે ત્રણ શેર જેવું પાણી રેડી માટે બળતે ઉંઘાડું તપેલું મુકવું અને એ ત્રણ જોશ આવી બધા મેલ બરાબર છુટો પડીને ફરતો પોપડો બંધાય ને ઉતારી જરા વાર ઢાંકી રાખ્યા પછી આંધરાંની અમચે બધા મેલ કાઢી નાખવો. તેટલાં પેલા માટા પાટીયામાંથી ધી જુકું કાઢી લઈ તેને ઘાઈને સોજે કરી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંને ઉપર ઊણીની કાની ખાંધીને તેમાંથી શીરો ગાળીને પાછો ચુલ મુકવો અને સેજ ટાઈટ ચાસવાળો શીરો થાયને પેલું બાકી રહેલું ધી ભળીને પછી તપેલું ઉતારી તેમાં તળેલું આડું, યુંદર, ધઉંનું દુધ તથા ખસખસ બધું બરાબર એકરસ કરીને પછી કોલસાના ઇંગાર ઉપર મેલી હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ્યા કરી હેઠે સુંક જરાખી લાગવા દેવી નહી અને સુંક બરાબર ઘટ અને ટાઈટ જેવી થાયને ઉતારી એલચી જાયફળ ભેળી એ ત્રણ મીનીટ પછી તળેલા મેવા ભેળવો. એ સુંક ધણી મજાઈની લાગે છે. કોઈક લોક આડું અને સુંક

ક્યું તે પીછાણી શક્તાં નથી અને આડુને બદલે સુંક લઈને ધાંન ખીગાડે છે માટે તેની સંભાળ રાખવી જોઈએ.

આપડી કાંમ રાંઉ. (પોરટુગીસ પકવાંન.)

કોઠળાં કાઢીને સમારેલી નાની કોળમી તથા મુડાં તરફનો ભાગ કાપી કાઢેલો સોજો બદા લાલ ચકરકંદ દરેક તોળેલું શેર ૦૧, સોજો રંગુનનો હલવો ચોખા તોળા ૭, કાંદા રતલ ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તથા સોજું નાળીયેર દરેક તોળા ૩, ચુટેલી ખસખસ તથા ઘાણા દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણની છુટ્ટી મોટી કળા ૮, લવંગ ૧૦, મોટાં ગોવાનાં સુકાં લાલ મરચાં ૩, તાજાં ઇંડાં ૪, નીમક; સોજું કંઠણ માખણ; મીઠનો પેહલાં નંખરનો ઘઉંનો તથા ચોખાનો આટો એ બધું ખપ મુજબ.

આમલીને નાના પાંચ ચમચા ઠંડાં પાણી સાથે કોડીતાં કપમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળા ભચડીને બધું ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. ચકરકંદને ઉભા એ ફાડચાંમાં કાપી ઘોઘ નરમ બારીને છાલ કાઢી નાખવી અને ચોખાને ચુટ્ટી સોજ ઘોઘ બે કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી જરા પાણી સાથે સોજ પાતા ઉપર ઘણાજ બારીક મેસ જેવા પીસી ચકરકંદને પણ એમજ પીસી બેઉને ભેળા માહે વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખીને પાછું બેઉને સાથે પીસીને કાઢી લઈ એમાં ત્રણ ઇંડાંની દાળ તથા ત્રણ તોળા માખણ મેળવી રોટલીના આટાની કાની મસળાને ગોળો કરવો. મરચાંનાં ડીચકાં તથા બીયાં કાઢી નાખીને થોડાં ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખવું. પછી આડુ લસણને છોલી એ બેઉની સાથે ઘાણા, ખસખસ, નાળાએર, હળદ તથા ભીનવેલાં મરચાંને ઘણુંજ બારીક પીસવું. સમારેલી કોળમીને નીમક લગાડી પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજ ઘાવી. કાંદાને છોલી બારીક લુકો કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ૦૧. રતલ માખણ કકડાવી તેમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળા માહે કોળમી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળા જરા તતરાવીને બધા પીસેલો મસાલો મેળવવો અને તે તળાવાનો સોહોડમ નીકળે ને પાણી પાશર ઠંડું પાણી રેડી હાંકણ હાંકી ઇંગારે રાખવું અને

કોળમી ચરને આમલીનું ડોહરું ભળા ઢાંકણ કાઢી નાખી અધું બળાને સુકું થઇ ધી પર આવેને ઉતારવું. ત્યાં બાદ એ પકાવેલી કોળમી તથા તે માહેલું અધું કીનારી સુધી ભરય તેટલી નાની તદનજ આખી એક એનેમલની થાળીમાં પેહલે એ અધું ભરી જોઇને પછી પાછું ખાલી કરીને થાળાને ઘોઈ ગુછીને તદન કોરડી કરીને તેની અંદર માખણનું જરા જાડુ જેવું પડ બધે સરખું ચોપડવું અને ચોખ્ખા સાથની શકરકંદની મેળવણીનો એક જરા મોટો અને બીજો તેના કરતાં જરા નાનો થાય તેના એ સફાઈદાર ગોળા કરી પેહલે તેમાંના મોટાને પુરતા ઘઉંના આટામાં રોળા પાંડીયાંની ઉપર બરાબર સાટો નાખીને પેલી ધી લગાડેલી થાળીમાં હેથેથી તે કીનારી સુધી પંથરાય તેટલી મોટી બધેથી સરખી ગોળ રોટલી વણીને થાળીમાં સફાઈથી મુરી બાજુ પર નીકળેલી બધી ફરતી કીનારીને છરી વડે સરખી કાપીને કાઢી નાખવી. તે પછી તેની અંદર પકાવેલી કોળમી તેમાંનાં ધી તથા મસાલા સુધાં ભરતી અને બાકી રહેલા પેલા જરા નાના ગોળાને પછુ ઉપર મુકાય તેટલો મોટો સરખો ગોળા એજ રીતે વણવો અને થાળામાં મુકેલા પેસ્ટની કીનારી પર છડાંની સફેદી બરાબર લગાડી ન પછી તેની ઉપર એ પેસ્ટને ચપટ વળગાવીને મુકયા પછી છરી વડે બાહરે નીકળેલી કીનારીને સરખી કાપી કાઢવી અને બાકી રહેલી એક છડાંની દાળ સાથે ઉપસેડી ભરેલી એક ચમચી માખણ મેળવીને મરઘીનાં સોજાં પીછાં વડે તે ઉપર બધે લગાડી ન પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભડી યા તંદુરમાં મજાહનું શીકા લાલ રંગનું છુંજવું અથવા આમ્મિ ચોપડીમાં પાછપાંઉ મરઘીનું છાપેલું છે તેમાં લખેલી રીતે ચુલા ઉપર છુંજવું અને તૈયાર થાયને ભાગે નહી તેમ સભાળથી ચમચાના ઘાંડા અથવા છરી વડે હેંથેથી અળખું કરીને પછી ઉલટારીને આપુજ કાઢીને ગરમ પાવુ. કોળમી પકાવવામાં ગમે તો માખણને બદલે એક પાથેર ધી લેવું. ગોવાનાં મરચાં નહી હોય તો બી ન સોજાં લાલ મરચાં લેવા. એનેમલની થાળા નહીજ હોય તો પછી દીશ લેવું.

આમટી. (હીંદુની વાંની.)

સોજી નવી ચણાની દાળ રતન બા, ધી તથા કાંઠા દરેક તોળા ૫, સોજી નવી કોકમ તથા ચણાનો આટો દરેક તોળો ૧૧,

નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૦૫, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેખાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કોકમને સાફ કરી અડધા પથેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધો રસ કઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. આદુને છોલીને છુદવું કાંદાને છોલીને ઘણાજ ખારીક સેવ જેવા કાપી તદનજ ક્ષણ ભરેલી તપેલીમાં ઘી નાખી ચુલે મુકી કકડોને અંદર કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી બદામી રંગના થાયને માટે આદુ મેળવી ફેરવ્યા કરી કાંદા શીકા લાલ રંગના થાયને ઉતારી પાડી તપેલી ઉઘાડી રાખવી, તેથી જરા વારે કાંદા ધીમાં કકરા થશે. તે પછી તેને ચમચથી ભાંજી લુકો કરીને અંદર ધાણાજીરાનો મસાલો, હળદ, મરી નીમક તથા ચણાનો આટો બરાબર ભેળવું, ત્યાર બાદ ચણાની દાળને ચુંટી સોજી ઘોઈ ત્રણ પાથેર ઠંડાં પાણીમાં મુકે ધીમાં આંચે ઢાંકીને મેલવી અને દાળ નરમ થાય તેટલાં પાણી મુકાય તો બીજું અંદર એક પાથેર ગરમ પાણી રેડવું અને બરાબર નરમ થાયને ઉતારી પેલી કાંદા વાળી તપેલીમાં પેહલે દાળમાંનું પાણી ડેડી બધુ બરાબર મેળવીને પછી દાળ બેળા ઢાંકીને ધામી આંચે મુકવું. પછુ આટાને લીધે હેઠે લાગી જાય છે માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અંદરનું પાણી સુખતા આવેને કોકમનું પાણી રેડી ઇંગારે રાખી હેઠે લાગતા દેવું નહીં અને દાળ જરા રસ સાયતી દીળા જેવી હોય ત્યારેજ ઉતારીને એમજ રોટલી સાથે ખાવી, પણ આવલ સાથે ખાવી હોય તો કરછીથી બરાબર ઘુંટી નાખવી. એ આમટી મળતી લાગે છે.

આમંદ કેક.

છુંદેલી ખાંડ તથા મીઠાનો પેદલા નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૦૫, સોજું કઠણ માખણ તોળા ૫, કડવી બદામની ખીજ તોળા ૩, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવા માટે બીજું માખણ અથ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખવાતા કાંટાથી દોઢવલી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી બધો સામાન

બેળા તેમાં છેલ્લે જરા જરા કરી બધી સફેદી મેળવવી અને કેક બનાવવાનો દાખડો એ મેળવણીથી થોડો અધુરો ભરાય તેટલો લઘ તેમાં માખણ લગાડીને માહે મેળવણી ભરી ધીમી ભઠ્ઠીમાં મજાહનું ભુંજવું.

આમંદ કેક ૨ જી.

દલેલી ખાંડ તથા સોજી માખણ દરેક રતલ ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૧, નવી મીઠી બદામની ખીજ તોળા ૨૫, કડવી બદામની ખીજ તોળા ૨૧, મીઠો વાઈન અથવા બ્રેંડી નાના ચમચા ૨, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, લીંબુ અડધાની બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇંડાં ૧૨, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી જરા જરા વાઈન અથવા બ્રેંડી નાખતાં જઈ બારીક છુંદવી. આટાને જરા સેકીને સુકો કરવો. રતલ માખણને છુંદીને નરમ કરવું. ઇંડાંની સફેદીને કંઠણ કફ ચઢાવવો અને દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવીને પતળા કરવી. પછી પેહલે આટા સાથે બદામ મેળવી તેમાં અકેક પછી બધી ચીજ ભેળા છેલ્લે સફેદી મેળવવી. પછી એ મેળવણી સમાટાં જરા અધુરું રેહ તેટલાં એક માહડને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા લંગડી કે વાટીમાં ભરીને મજાહનું લાલ ભુંજવું. એ કેક ઘણું સારું લાગે છે.

આમંદ કેક ૩ જી.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧૧, સોજી નવી બદામની ખીજ; ઘઉંનો ઝીણો રવો તથા સોજી કંઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, ઘણા સોજે ગોલાય નાના ચમચા ૨.

બદામને છોલીને પીતલની ખલમાં જરા જરા ગોલાય નાખીને બારીક છુંદવી. પછી ઇંડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સફેદીને કંઠણ કફ ચઢાવવો અને દાળને સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી કેક છુંદવાના સોટા વડે છુંદીને માહે ખાંડ તથા માખણ મેળવી જરા જરા કરી બધો રવો ભેળા સફેદીમાંથી ચોથા ભાગ નેટલી અંદર

નાખી પંદરેક મીનીટ ઘુંટીયા પછી બદામ તથા બાફીની બધી સફેદી મેળવવી. પછી એ મેળવણીથી પોણા ભરાય તેટલા એક પત્રાના ગોળ દાબડાને પુરુષ બીજા માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠા મા તંદુરમાં અથવા લંગડીને માખણ લગાડી તે જરા અધુરી ભરીને ચુલા ઉપર બુંજવું. એ કેક સાફ લાગે છે.

આમંદ ચીજ કેક.

સોજા બદામની બીજ; બારીક છુંદલી ખાંડ તથા સોજા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦, સોજા દુધ શેર ૦, કડવી બદામ ૫, તાજા ઇંડાં ૪, લીંબુ ૨ નો ગાળેલો રસ તથા ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, શેરી યા બ્રેડી નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણ તથા પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો છાપેલો છે તે અપ મુજબ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી. દુધને કલઈ ભરેલી તવેલીમાં મુલે મુકી બરાબર એક કકરો પડે ને તેમાં દોઢેક ચમચી નેટલો લીંબુનો રસ ભેળવો અને દુધ ફાટીને બધું પાણી છુટું પડેને કપડાંમાં પોતણું બાંધી બધું પાણી નીકળા જવા દેવું. પછી ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોઢવી પતળા કરવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો અને બધો સામાન સાથે ભેળા એકરસ કરી છેલ્લે સફેદી મેળવવી. પણ એ બધું તૈયાર કરવા આગમચ પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો બનાવી માખણ લગાડેલાં કાડીયામાં મુકી કીનારી સરખી કાપીને તૈયાર રાખી તેમાં આએ મેળવણી ભરીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં પંદરથી વીસ મીનીટ બુંજાને બીજા બારીક દલેલી ખાંડ ચાળણીથી ઉપર છાંટવી. એ કેક ઘણું સારું થાય છે. મરજી પડે તો પફપેસ્ટની ઉપર તળીયામાં જરા રાજબંદી જામ માંધરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

આમંદે હાયમંડ.

સોજા બદામની બીજ શેર ૦, દલેલી અથવા છુંદીને મલમલનાં બારીક કપડાંથી આળેલી ખાંડ તથા કઠણ કફ ચઢાવેલી ઇંડાંની સફેદી અપ મુજબ.

બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક છુંદવી. પછી એમાં અડધા શેર ખાંડ ભેળા કફ ચઢાવેલી સફેદી અપતી અપતી નાખીને

રોટલીના બાંધેલા આટા જેવું કઠણ કરવું અને પાટીયાંની ઉપર થોડી ખાંડ છાંટી તેની ઉપર એ બાંધેલા ગોળા મેલી સફાઈથી દોઢીયાંના જેટલું પતળું વેળણથી વણી ખીસ્કીટ કાપવાનાં પત્રાં વડે ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી ઠંડી લઢીમાં બરાબર છુંજવા અને ઠંડા થાયને ખાંડનો ઘાટો શીરો કરી ડાયમંડ ઉપર ચોપડીને પછી બારીક ખાંડ આળણીથી ઉપર છાંટીને સુકાવા માટે પાછા ઠંડી લઢીમાં સુકવા.

આમંદ દ્રોપ્સ.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧, સોજ બદામની ખીજ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો દરેક તાળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨ ની સફેદી, હોલેલી ખીજ બદામનાં થોડાં ફાડ્યાં.

બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. પછી બધો સામાન બરાબર ભેળી વેફર વેપર ઉપર છેટે છેટે એ મેળવણી બતાસા જેટલી સુકાને તે અકેકની ઉપર બદામનું અકેક ફાડ્યું વળગાવી બદામી રંગના દ્રોપ્સ છુંજવા. એ દ્રોપ્સ ઘણા સારા થાય છે.

આમંદ પુડીંગ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, સોજ બદામની ખીજ શેર ૧૧, દેરીની દુધની કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૧૧, સોજી માખણ રતલ ૧, કડવી બદામ ૧૨, તાજાં ઇંડાં ૮, લીંચુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘણું સોજો ગોલાબ અથવા ઓરેંજ ફલાવર વોટર તથા પફપેસ્ટ ટાઈનો એ સઘળું બપ સુજાય.

બેઉ બદામને છોલી સોજ ગોલાબ યા ઓરેંજ ફલાવર વોટરમાં સોજ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી, અથવા ખલમાં છુંદવી અને એમાં બધો સામાન સારી કાતી બરાબર ભેળાને એકસ કરવું. પછી એ બધું સમાય તેટલાં દીશમાં પફપેસ્ટ ટાઈનો બનાવી પાંચરીને તે કાતારી સુધી સુકી કાતારીને સરખી કાપીને પછી કાતારી સુધી એમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા સુજાય ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં છુંજવું ગમે તો નાનાં નાનાં કપમાં ખીજી માખણ ચોપડીને પફપેસ્ટ વગર એમજ એમાં ઉપર સુધી મેળવણી ભરીને જીદાં જીદાં નાનાં પુડીંગ બનાવવાં. એ પુડીંગનો ટેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. ગમે તો પફપેસ્ટની ઉપર રાજબેરી

નમનું અડધી ઇંચ જેટલું જડું ૫૩ પાંચરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

આમંદ પુડીંગ ૨ જી.

સોજી બદામની ખીજ; તાજે મેલો માવો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૧, સોજી માખણ રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૧૨, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧૧, ખોખરી કીચેલી ફેરવેલી તથા છુંદેલું જાયફળ દરેક તોળો ૦૧, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

કસ્ટનો સામાન—ઘઉંનો ઝીણો સફેદ રંગ તથા સોજી કણુ માખણ દરેક રતલ ૦૧, છુંદેલી ખાંડ તથા મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ૧ ઇંડાંની દાળ, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦૧.

કસ્ટનો સામાન બધો બરાબર મેળવવો અને ઉપર પુડીંગની મેળવણીનો સામાન લખેલો છે તે ભરતાં એ આંગળ જેટલું અધુરું રહે તેટલાં એક દીશને પૂરવું માખણ લગાડી દીશની કીનારી જેટલો પોહોળો અને અડધી ઇંચ જડા કસ્ટ વણી સરખો કાપીને સફાઈથી દીશની કીનારી પર મુકી તેની ઉપર કાંઈ નકશી પાડવી અને તેમ નહીં આવડે તો ચમચાના ડાંડાનો ઉલતી પ્યોરડુનો છેડો કસ્ટની ઉપર જરા છેટે છેટે દાખવો, તેથી પણ નકશી પડશે. તે પછી અંદર ભરવાની મેળવણીના સામાનની ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દાહવી તેમાં ખાંડ સારી કાતી મેળવી બાકીનો બધો સામાન ભેળી છેલ્લે ઇંડાંની સફેદીને કણુ કંઈ ચઢાવી તે મેળવવી અને એ પુડીંગ ભુંજતાં ઉપસે છે માટે એ આંગળ જેટલી અધુરી મેળવણી દીશમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાર્ષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠીમાં યા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને ઉપર બીજી બારીક દેહળી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી. મરજી પડે તો મેળવણી તૈયાર કીધા પછી એક નાનો ચમચો ઊંડી માહે ભેળવો. એ પુડીંગ સગડી ઉપર ભુંજવું હોય તો તે જલદી ભુંજાઈને હેઠેથી ડાજી જાય છે માટે હેઠે ઘણાજ થોડા ઇંગાર રાખવા. ગમે તો એ શેર ભેળ વગરનાં સોજાં દુધને બરાબર એ કકરા પાડીને ચુલા ઉપરજ રાખી માહે સરકો નાના એ ચમચાં અથવા લીંબુનો ગાળેલો રસ એક ચમચો મેળવવો

અને દુધ બરાબર ફાટીને પાણી છુટું પડે ને ઉતારી કપડામાં પોતળું બાધીને ટાંગવું અને બધું પાણી નીકળી જાય ને માવાને બદલે એ એક શેર તોળાને પુડીંગમાં નાખવું. એ પુડીંગ ઘણું સાફ લાગે છે. મરજી પડે તો દીશની હેડે રાજબેરી જામનું અડધી ઇંચ જાડું ૫૬ પાંચરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

આમંદ પુડીંગ ૩ થું.

સોજી બદામની ખીજ તથા છુંદલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, સુકા પાંઉનું બારીક કમ્પ્સ એટલે કીમ તોળા ૭૦, સોજી કડણ માખણ તોળા ૫, સોજી દુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૩, લીંચુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, છુંદલું જાયફળ ૧, શેરી લીકર ગ્લાસ ૧ લગાડવાનું માખણ અપ સુજાય.

માખણને પીગળાવીને નરમ કરવું. બદામને છોલીને ઘણી બારીક છુંદવી. દુધમાં કમ્પ્સ ભીજવવું. પછી બધો સામાન બરાબર મેળવી એ મેળવણીથી જગા અધુરું ભરાય તેટલાં એક પાઈ દીશ અથવા કલઈ ભરેલી લગડીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા સુજાય લાલ જુજવું. વધારે સાફ પુડીંગ કરવું હોય તો ત્રણ ઇંડાં વધારે લેવાં તથા વૈનીલાનું એસન્સ એ ચમચી નાખવું. એ પુડીંગનો ટ્રેસ્ટ ઘણો સારો થાય છે. મરજી પડે તો દીશની અંદર રાજબેરી જામનું અડધી ઇંચ જાડું ૫૬ પાંચરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી ભરવી.

આમંદ પુડીંગ ૪ થું.

તાજે ગોલો માવા શેર ૧, છુંદલી ખાંડ રતલ ૦૧૧, સોજી કડણ માખણ રતલ ૦૧, સોજી બદામની ખીજ શેર ૦૧, મીલનો પેડલાં નંબરનો છઉંનો આટો તથા ઝીણા રવો દરેક તોળા ૫, છુંદલી એળચી તોળા ૦૧૧, બેબેરી કીચેલી કુરવેસીદ તોળા ૦૧, છુંદલું જાયફળ તોળા ૦૧, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, લગાડવાનું માખણ અપ જોગ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇંડાંને ભાંજી તેમાં ખાંડ નાખી ઘુંટીને પછી માખણ મેળવી જગા જગા કરી આટો તથા

શેર ૦૧, વેનીલા ઍસેન્સ નાના ચમચા ૨, ગોલાખતું ઍસેન્સ ટીપાં ૧૦, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪, તદન તાજાં છડાં ૬.

પસ્તાંને કકડતાં પાણીમાં નાખી એ મીનીટ પછી કાઢી છોલીને સાફ પાતા ઉપર ગોલાખમાં ઘણુંજ ખારીક મેસ જેવાં પીસ્વાં, સેજંખી આખી કગરસ રાખવી નહી. દુધને સાફ તપેલીમાં ચુલે ઉંઘાડું મુકી એક કકરો પડેને ખાંડ ભેળી ખીજ આર કકરા પાડી ઉતારીને તદન ઠંડું કરવું. પછી છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી તદન પતળાં કરીને દુધમાં મેળવીને જાંજરાં કપડાંથી ગાળવું. ત્યાર બાદ પીસેલાં પસ્તાંમાં એ બધું દુધ જરા જરા કરીને ભેળી કીમ મેળવી છેલ્લે ઍસેન્સ નાખી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કણ્ણુ જમાવવું. કીમ પસંદ નહી હોય તો તે લેવી નહી અને તેને ભાગતું પાણી શેર દુધ વધારે લેવું. ગમે તો ઉપર મુજબની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેને સાંચામાં ભરવા આગમચ ઝીણાં આંધરાની કલ્લ ભરેલી ચાળણીમાંથી બધું છાંડી કાઢીને પછી જમાવવું. મરજી પડે તો Briton's Vegetable Colour આવે છે તેનો લીલો રંગ ઉપલી મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તે ઘેરા લીલા રંગની ચાય તેડેલા માહે ભેળવા.

આઈસક્રીમ પીચ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧૧૧, સોજી ખાંડ શેર ૧૧, દરીની દુધની સોજી તાજી કણ્ણુ કીમ ભરેલી શેર ૦૧, સોજાં મોટાં પાંકાં અદરથી લાલ નીકળે છે, તે જાતનાં પીચ દજન ૧.

દુધને સોજી તપેલીમાં ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી અડધા શેર જોડણું બાળીને એક શેર કરી ઉતારીને મલાઈ બાંધાય નહી માટે માહે ચમચો ફેરવ્યા કરી ઠંડું થવા દેવું. પીચને છોલી ઠરીયા કાઢી કોડીનાં બોલમાં બાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી બરાબર પેશ કરી માહે ખાંડ મેલવીને અડધો કલાક ઢાકી રાખવું. ત્યારે બાદ પીચમાં કીમ લથા દુધ બરાબર મેલવી આઈસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં ભરીને કણ્ણુ જમાવવું.

રવો ભેળા બદામ તથા બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવી છેલ્લે બેકાંગ પાઉર ભેળવો અને એ મેળવણી ભરાતાં બે આંગળ જેટલું અધુરું રેહ તેટલાં એક દીશ અથવા લગડીને માખણનું જરા જડું પડ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટી, તંદુર થા ચુલા ઉપર લાલ છુંજવું. બેકાંગ પાઉર નહી હોય તો સોદાબાઈકાઈ ઉઢી બાલ એટલે બે આંની ભાર તોળાને તેનો અડધો ભાગ લઈ એક ચમચી સોજ ગોલાબ અથવા દુધમાં ભેળાને મેળવણીમાં મેળવી છૂત છુંજવા મુકવું. એ પુડીંગ સાઈ થાય છે. ગમે તો દીશ થા લગડીની અંદર રાજાંરી જામનું અડધી ઇંચ જડું પડ પાંચરીને પછી તેની ઉપર મેળવણી મુકવી.

આમંદ પુડીંગ ૫ મું.

સોજ તાજું દુધ શેર ૧૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૦૧, રાજાંરી; જામેરી અથવા ઍપ્રીકોટ એ ત્રણમાંની કોઈ પણ એક જાતની જામ રતલ ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, સોજનું માખણ તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૪, મીલનો પેહલાં તંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલા ભરેલો ફર્ન્ટસ્પુન એટલે નાનો ચમચો ૧, સોજ ગોલાબ તથા લગાડવાનું બીજું માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી સેજ ગોલાબમાં સોજ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસ્વી અથવા પીતળની ખલમાં એવીજ છુંદવી. પછી દુધને બાળા તેનો માવો કરી તેમાં બદામ ભેળા કોડીનાં મોટાં બોલમાં ઇંડાંની દાળ નાખી તેમાં માખણ, ખાંડ તથા આટો બરાબર મેળવીને પછી માવા સાથની બદામ ભેળા જામ નાખીને લાકડાંનાં ચમચાથી બધું ખુબ તરેહ છુંદી એકરસ કરી છેલ્લે ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે ભેળવી. ત્યાર બાદ એ મેળવણી કીનારી મુધી સમાય તેટલાં એક પુડીંગ દીશને અથવા કલઈ ભરેલી લગડીને માખણનું જડું જેવું પડ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટી, તંદુર અથવા ચુલા ઉપર મજાહનું લાલ છુંજવું. પછી ઇંડાં થાય ને ઉલટાવીને આખુંજ પુડીંગ કાઢવું. એ પુડીંગ ઘણું સરસ લાગે છે.

આમંદ મીલક.

સોજી ખાંડ રતલ ૧, સોજી મીઠી અદામની બીજ તોળા ૨૫, કડવી અદામની બીજ તોળા ૩, સોજી ગોલાખ અથવા ઔરેંજ ફલાવર વોટર નાનો ચમચો (ફર્નર્ડસ્પુન) ૧.

અદામને છોલી ઘોષ નુછી કોરડી કરી સોજી વીતળની ખલમાં ઘણીજ આરીક છુંદવી. કકડાવી ઠંડુ પાડીને ગાળેલું સોજી પાણી એક ખાટલી એટલે પાંસેરાથી ભરેલું એક શેર લઈ થોડું થોડું કરી અદામમાં બધું બરાબર મેળવીને પછી ગોલાખ યા ઔરેંજ ફલાવર વોટર ભેળા આઘસમાં સુકી ઠંડું કરીને વીવું. એમાં ગોલાખનું ઍસેન્સ બે ત્રણ ડીપાં નાખ્યાથી સારો ટેસ્ટ થશે.

આમંદ રાકસ.

સોજી ખાંડ રતલ ૧૫, સોજી અદામની બીજ રતલ ૦૫, ઔરેંજનો પેલાતી સુકો મુરખ્યો તોલા ૨૫, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, તાજાં ૬ ઇંડાંની સફેદી.

અદામને છોલીને એની તથા મુરખ્યાની આરીક સ્લાઇસ કાપવી. સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી એ બધું સાથે સારીકાની મેળવી એના ગોળા થાય તેવું કઠણ થયું નહી હોય તો ઘટે તેટલી બીજ સફેદી ભેળાને નાનાં સપરચનના જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરી વેફર પેપર ઉપર બધે ઇંચને છેટે સુકીને મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં શીકા લાલ લુંજવા. ઔરેંજનો મુરખ્યો નહી હોય તો આએ વીવીધ વાંતીમાં મુરખ્યો સંત્રા તથા માસંબીની જાલનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ સુકો બનાવીને તે લેવો.

આમંદ સ્પંજ કેક.

સોજી અદામની બીજ શેર ૦૫, તાજાં ઇંડાં ૧૨, આખાં બાર ઇંડાંનાં વજન જેટલી આરીક છુંદેલી ખાંડ, આંખા પાંચ ઇંડાંનાં વજન જેટલો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા એટલાજ આરીક રવો, લીંબુ ૩ ની આરીક કાપેલી છાલ, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, ઁડી નાનો ચમચો ૧, સોજી માખણ ૫૫ મુજબ.

અદામને છોલીને બારીક છુંદવી. ઇડાંતી દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કઠ અઢાવી બેઉને ભેળીને માહે જરા જરા કરી ખાંડ મેળવી એજ રીતે પેહલે રવો અને પછી આટો ભેળા સારી કાતી છુંટી બાકીનો બધો સામાન મેળવી એ મેળવણીથી બે ઇંચ અધુરું રેહ તેટલાં મોહડ અથવા પત્રાંના ગોળ દાખડાને અથવા કલછ ભરેલી વાટી યા લંગડીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મળહનું લાલ ભુંજવું. એ કેક ઘણું સારું લાગે છે.

આલબ્લેસ.

સોનું ફરબે કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૨ ના કટકા અથવા મખહની કુમળા ફરબે ઇડાંતી મરઘી ૧ ના સમારેલા કટકા, કાંદા શેર ૧૧, ઘી શેર ૧૧, સોન પટેટો; શકરકંદ; સુરણ; રતાણ કંદ; દોધી; પાપડીના દાંણુ; ગ્રીન પીસના દાંણુ; ડબ્બબીને કડવાખીન ઝીણું પાકાં ટામેટાં; કુમળાં વેંગણું તથા બીયાં વગરનાં ટુરીયાં એ સઘલી તરકારીમાંની છોલવા જેવી તરકારીને છોલીને કાપેલા નાના કટકા દરેક ચીજ નવટાંક, નીમક તોળો ૧૧, કોથમીર છુડી ૪ નાં પાદડાં; મોટાં લીલાં મરચાં ૪; થોડી સેલરી, પાર્સ્લી તથા કુદનાનાં પાદડાં ૨૦ એ પાંચે ચીજને ઘોઘને બારીક કાપેલું, છોલીને છુંદેલાં આડુ લસણનો રસ નાના ચમચા ૨, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

હળદ, મરી, કોથમીર, મરચાં, સેલરી, પાર્સ્લી, કુદનો તથા નીમકને આડુ લસણનાં રસમાં મેળવીને ગોસ્ત અથવા મરઘીના કટકાને ઘોઘને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી મસાલો માહે નાખી બરાબર સંડોવીને ઉપર નેટનું કપડું બાંધીને બે કલાક આથી રાખવું. એક શેર કાંદાને છોલીને નાના કટકા કાપી બધી તરકારીને ઘોઘને તેમાં નાખવા અને બાકીના અડધો શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં કકરા તળવા. પછી ગોસ્ત અથવા મરઘી આધ્યાને બે કલાક થાય ને ચપટ દાંકણના ત્રાંબાના કલઈ કાઢેલા દાખડા આવે છે તેમાં એક પડ તરકારીનું તથા ખીજું ગોસ્ત અથવા મરઘીનું એમ અવાર નવાર અકેકની ઉપર મુકીને પેલા તળેલા કાંદાને ઘી સાથેજ ઉપરથી દાખડામાં નાખી

ઢાંકણ ઢાંકી ગામડી કોલસાને ઇંગારે મુકવું, પણ ડાંને નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખી એ કલાક થાયને ઉંઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરી પાછું ઢાંકીને એક કલાક ઇંગારે રાખી ગોસ્ત અથવા મરઘી નરમ થયું હોય તો ઉતારવું. પણ કાચું હોય તો ચરે ત્યાં સુધી ઇંગારે રાખવું. ખાટું મીઠું પસંદ હોય તો તૈયાર થય પછી ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સોસ તથા જરા ખાંડ ભેળવી.

ઇટલ્યન પીરેમીડ.

પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલા છે તે મુજબ માખણનો એક ઇંચ નહો. પફ પેસ્ટ બનાવવો. પણ તે અકેકની ઉપર મુકીને પડા રોકો આકાર કરવા માટે એ પફ પેસ્ટનાં ચઢ ઉતર એટલે છેક હેઠેનો મોટો અને મથાળાંનો છેક નાનો થાય તેમ અને દરેકની ફરતી કીનારી એક ઇંચ જેટલી ખાલી રહે તે મુજબ બધાં સરખા ગોળ કટકા કાપવા અને જુજવાનાં પત્રાંતી ઉપર માખણ લગાડેલુ કાગળ મેલીને તેની ઉપર એ કટકાને છુટા છુટા મુકી બરાબર જુજવા. પછી એક રકાખીમાં અકેકની ઉપર સરખા ગોઠવીને પછી એ બધાની આસપાસની પેલી એક ઇંચની ખાલી કીનારીની ઉપર કોઈ પણ જાતની જલ્દી, જામ, માર્મેલેડ અથવા ઘણે બારીક કાપેલા મુરખ્ખે, સફાઈથી સરખો મુકવો.

ઈડાં આખી દાળનાં.

આખી દાળનાં જેટલાં ઇડાં બનાવવાં હોય તે ભાંજેલાં ઇડાં અકેકની પાથે પાથે સમાય તેટલું તદન કોરડું કલઈ ભરેલું ઉંડું તાંબાનું ઢાંકણ યા પેણું લેવો અને સાધારણ ઇડાં બનાવવા માટે અકેક ઇડાં સાઈઝ કકણ ધી બરાબર ઉપસેલી ભરેલી એકથી દોઢ ચમચીને હીસામે લેવું અને એ ઢાંકણ યા પેણામાં નાખી મધ્યમ બળતે મુકવું. મોટે બળતે ધી ઉડી જાય છે. ધીને ચુલે મુક્યા પછી ઘૂર્તજ એક મોટી રકાખીમાં ઇડાંની દાળ કુટે નહી તેમ સંભાળથી બધાં ઇડાંને ભાંજીને તૈયાર રાખવાં. પછી ધી ઘણું કકડીને અંદરથી ઘણેા ધુમાડો નીકળે ત્યારે તેના છાંટા આંખમાં ઉડે નહી તેની સંભાળ રાખી ભાંજેલાં ઇડાંને અંદર રેડી દરેકની ઉપર અકેક ચમચી નીમક ભભરાવવું અને નરમ દાળનાં ઇડાં જોઇયે તો સરેદીને એમજ

કકરી થવા દેવી, પણ દાળ કઠણ કરવી હોય તો ચમચા વડે ઢાંકણમાંનું ધી દાળની ઉપર છાંટવા કરવું અને સફેદી કકરી થાય ને ઉતારી માહે બધું ધી પચે પછી તવાથાથી ઇડાં ઉપાડીને કાઢવાં. વધારે મજાહનાં ઉપસીને ખીલેલાં આખી દાળનાં ઇડાં કરવા હોય તો જોટલાં ઇડાં હોય તે મુજબ નાની મોટી અને એક ઇડું બનાવવા માટે તો તદ્દન નાનીજ કઠાઈ લેવી અને તેમાં ઘણું પુરવું ધી નાખી ચુલે ઉપર મુજબ મુકવું અને ધી ઘણુંજ કકડીને આખી કઠાઈમાંથી ઘણો પુરતો ધુમાડે ઉડે ત્યારે ઉપર મુજબ ભાંજીને તૈયાર રાખેલાં ઇડાં માહે જરા ઉંચે હાથે રેડવાં. એ ઇડાં ઘણું ખીલે છે અને મજાહનાં કકરાં થાય છે. ઇડાંનું પડ ફેરવીને ઉચલાવેલાં ઇડાં કરવાં હોય તો આખી દાળનાં ઇડાંની સફેદી કકરી લાલ થાય ત્યારે મોટા તવાથા વડે ઉપાડીને સંભાળથી ફેરવવાં અને બીજું પડ એવુંજ થાય ને ઉતારી ધી પસંદ હોય તો અંદર પચે પછી કાઢવાં.

ઇડાં કારેલાં પર.

આખે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલાંમાં છે તેજ મુજબ પણ ગોસ્ત યા મરઘી વગર અમથાંજ કારેલાં અપ જોગાં પકાવવાં અથવા આખે ચોપડીમાં કારેલાં ખાટાં મીઠાં છાપેલાં છે તે રીતે કારેલાં પકાવવાં અને આખે વીવીધ વાંનીમાં ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં એ પકાવેલાં કારેલાં પર બનાવવાં.

ઇડાં કુટા પર.

પાટીયો કુટો, અંખાર તથા લેવડીનો તતરેલો છાપેલો છે તેમાં લપેલી રીતે પણ બધાં ધીમાંજ અપ જોગો તાજે અથવા સુકો કુટો તતરાવેલો પકાવવાં અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર આખી દાળના અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં કોથમીર પર.

કાંદા શેર ૦૧, ધી નવટાંક, કોથમીર કુડી ૫ નાં પાદડાં, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટું લીલું મરચું ૧, કુદેલું આદુ લસણ દરેક તાળો ૦૧, ઇડાં ૨.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને આરીક કાપવું. કાંદાને છોલી આરીક લુકો કાપી કઢાઇમાં ધીમાં શીકા લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી કોથમીર મરચું તથા નીમક મેળવી અડધા પાથેર પાણી ભિળી ઢાંકીને ઇંગારે સીંજવીને પાંચરી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં કોળમી પર.

સમારેલી ૦૧ રતલ કોળમીને માછલી આરીમાં લખ્યા મુજબ ઘોષને ઘણીજ આરીક કાપીને તેજ પ્રમાણે પણ તદન તતરેલી ધી પર પકાવી ખટાસ પસંદ હોય તો ટેસ્ટ મુજબ જલદ સરકો અથવા વેલાતી સોરી ભિળવા અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં કૉલાફલાવર, કુબેજ અથવા નોલકોલ પર.

આરીક સેવ જેવી કાપેલી કેબેજ; કૉલાફલાવર અથવા કુમળા નોલકોલને છોલીને ખમણેલા એ ત્રણમાંથી જે હોય તે એક ચીજ રતલ ૦૧, કાંદા રતલ ૦૧, ધી તોળા ૫, છુદ્દેલું આડુ લસણ તોળા ૦૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ખમણેલાં અડધાં નાળીયેરનું કુધ પાથેર ૧, ઇડાં ૩.

કાંદાને છોલીને લુકા જેવા કાપવા. પછી કલઇવાળી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં કાપેલી તરકારી નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકી થાયને કાંદા ભિળી એમજ ફેરવ્યા કરી બધું ઘેરા બદામી રંગનું થાય કે આડુ લસણ માહે વધારી નીમક તથા કુધ ભિળી ઢાંકીને ધામી આંચે રાખવું અને ધી છુટું પડવા માટે ને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાનાં છાપેલાં છે તે રીતે એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં, ગમેતો પેહલે કાંદાને તળી તેમાં આડુ લસણ વધારી માંહેથી કાઢી લઇને પછી તરકારી તળીને કાંદા તથા ઉપર મુજબનું બીજું બધું ભેળીને પકાવવું. મસાલાનું કરવું હોય તો દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી

તથા ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાંદડાં તથા ત્રણ મોઠાં લીલાં મરચાંને
ધોઈ ખારીક કાપીને નાળાયેરનાં દુધ સાથે એ પણુ નાખવું.

છડાં કંટોલા પર.

તદન કુમળાં નહી તેમજ તદન ખીયાવાળાં પણુ નહી તેવાં
ચમલાં સોજાં કંટોલાં; ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૫, નીમક તોળા
૩, છડાં ૪.

કંટોલાને ધોઈ નુછી તદન કોરડાં કરી પટેલાનાં વેફર જેવાં
ખારીક કાપી નીમકમાં ભેળીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી બરાબર
નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું. પછી કાંદાને છોલી ખારીક સેવ
જેવા કાપી કલઈ ભરેલી મોટી કઢાઈમાં ધી, કાંદા તથા અપેલાં કંટોલા
નાખી ધીમે બળતે મેલી અવાર નવાર ચમચો ફેરવી કંટોલાં
સેજખી કકરાં નહી પણુ પોચાં રહે તેમ તળવાં, તેમજ એમાં સેજ
પણુ પાણી લાગવા દેવું નહી, તેથી કડવાં લાગશે. પછી છડાં તરશ્ચરી
પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર છડાં બનાવવાં.
મસાલાનાં કંટોલાં કરવાં હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલાંનું
છે તેમાં મસાલાનું છાપેલું છે તે મુજબ મસાલાનાં પકાવવાં.

છડાં કાદાં પર.

કાંદા શેર ૦૫, ધી નવટાંક, છડાં ૨, નીમક સપાટ ભરેલી
ચમચી ભરેલી ૧.

કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી મોટી કઢાઈમાં ધીમાં
બદામી રંગનો કકરો તળી માહે નીમક તથા એ ચમચી પાણી
ભેળીને છડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની
ઉપર છડાં બનાવવાં.

છડાં ખીમા પર.

આએ ચોપડીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છે તેમાં
લખ્યા મુજબનો અમથો સોજો ખીમા પકાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ
પુરતો વેલાતી સોસ તથા મીઠાસ પસંદ હોય તો સેજ ખાંડ ભેળીને
છડાં બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર છડાં બનાવવાં.
કકરો ખીમા પસંદ હોય તો કઢાઈમાં ખીજું થોડું ધી કકડાવીને

તેમાં રંધિલો ખીમો નાખી જરા કકરો તળીને પછી તેની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ગલકા પર.

ગોસ્ત અથવા મરચી ગલકામાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબના ગલકા લેવા અને ઇડાં તુરીયાં પર છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ગલકાને પકાવીને ઇડાં બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ગ્રીનપીન્નપર.

ઇડાં ફ્રેન્ચપીન્સપર છાપેલાં છે તેજ પ્રમાણે પણ ફ્રેન્ચપીન્સને બદલે કુમળા ગ્રીનપીન્નના બા રતલ દાણાને પકાવીને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ગોસ્ત અથવા મરચાના રેસા પર.

રંધિલાં ગોસ્ત અથવા મરચાનો ઝીણો રેસો ટુપી ધીમાં કકરો બદામી રંગનો તળવો અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં. મસાલાનાં પસંદ હોય તો રેસો તળાના આવેને ટેસ્ટ મુજબ કોથમીરનાં પાદડાં, મરચાં તથા કુદનો બારીક કાપીને આગમચથી તૈયાર રાખીને તે એમાં ભેળી છેલ્લે વેલાતી સાસ અથવા સરકો અને નીંદાસ પસંદ હોય તો જરા ખાંડ નાખીને ઉપલી રીતે એની પર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ચણાની દાળ પર.

પાંચ તોળા સોજ ચણાની દાળને સુકી સોજ ધોવી અને અટવઈ જાય નહીં તેટલું થોડું પાણી તથા જરા નીમક નાખીને સુકી વવરી પકાવી ત્રણ તોળા ધીને બરાબર કકડાવીને માહે તે નાખવું અને મરજી પડે તો ટેસ્ટ મુજબ બધો મસાલો જરા નાખીને દાળ પકાવવી. પછી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ચોધારી પર.

ઇડાં ફ્રેન્ચપીન્સ પર છે તેજ મુજબ પણ ફ્રેન્ચપીન્સને બદલે કુમળી ચોધારી પકાવીને એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ચોળીની સીંગ પર.

ઘણીજ કુમળા ચોળીની સીંગને ઘણી બારીક ભુકા જેવી કાપી ઇડાં ક્રૅચબીન્સ પર છે તેમાં લખ્યા મુજબ પકાવીને તેજ રીતે ઝેની પર ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ચારવેલાં.

સોળું કઠણ ધી ઉપસેલી ભરેલી ઝેકથી દોઢ ચમચી લઈ તેને ત્રાંબાની રકાખી અથવા નાના કાંસીયામાં નાખી તેમાં ઝેક ઇડું ભાંજી ઝેક ચમટી નીમક નાખી ખાવાના કાંટા અથવા ચમચાથી સારીકાની દોહવી ધીમી આંચે ચુલે ચારવ્યા કરવું અને જેટલું પોચું કઠણ કરવું હોય તેવું થાય ને ઉતારવું. ઝેમાં કકડાવેલું નહીં પણ કાચું જ ધી લેવું. આઝે રીતે કાચાં ધીમાં બનાવેલાં ઇડાંમાં ધી સોળું કે રાસી છે તે ઘૂર્ત પરખાય છે. ઇડું દોહવતી વેળા માહે ઝેક ચમચી ઇડું પાણી મેળવ્યાથી ઇડું ખીલે છે. મરજી પડે તો પાણીને બદલે બે ત્રણ ચમચી ઇડું કુધ નાખીને બનાવવું. મીઠાસ પસંદ હોય તો ૦૧ ચમચી ખાંડ નાખવી. ખીજી રીતે ઇડું બનાવવું હોય તો ઝેક ઇડું ભાંજી તેમાં ઝેક ચમટી નીમક નાખી ઉપર મુજબ પણ ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તૈયાર રાખવું અને ઉપર મુજબ ભરેલું ઝેક ચમચી કઠણ ધીને ધુંમાડો નીકળે તેટલું બધું કકડાવીને ચુલેથી ઉતારતા વાર ઘૂર્તજ પેલું દોહવીને તૈયાર રાખેલું ઇડું માહે રેડી દઈ ખુબ તરેહ ચમચાથી ચારવી નાખવું. ઝેમ કીધાથી ચારવેલું ઇડું તૈયાર થશે માટે ઝેને પાછું ચુલે ચુકવું નહીં.

ઇડાં છોલા પર.

કાંદા શેર ૦૧, કોળમીના સુકા છોલા તથા ધી દરેક તોળા ૫, આડુ તોળો ૦૧૧, લસણ તોળો ૦૧, કોથમીર કુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, વેલાતી સોસ; ચટણી અથવા લીંબુનો રસ ત્રણમાંનું જે તે ઝેક નાનો ચમચો ૧, છુંદલ ૭૩ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૩ થી ૪.

છોલાને દોઢ બે કલાક પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ધોઈને સોજાં લીમડાં ઉપર બદા ખીમા જેવા છુંદવા. આડુ લસણને

છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને આરીક કાપવું. કાંદાને છોલી આરીક સેવ જેવા કાપી કલછ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં ધીમાં શીકા લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારીને બધા સામાન લાલ કરી છુંદલા છોલા મેળવી તે જરા તતરેને એક પાથેર પાણી તથા નીમક ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુઠી અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ ફરવી અને ધીપર આવેને છેલ્લે ખટાસ મેળવી પાંચરીને ઇડાં તરકારીપર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં. ગમે તો મસાલો તથા ખટાસ નાખ્યા વગર છોલા અમથા આરાજ પકાવવા.

ઇડાં ટામેટાં પર.

પાકાં કઠણુ વચલાં ટામેટાં શેર ૧, કાંદા શેર ૦, ઘી તોળ ૫, આડુ તોળો ૦, લસણુ વાલ ૫ (એઆની ભાર), ખાડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, પેલાતી સોસ અથવા જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર મુઠી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, ઇડાં ૪-૫.

પીચ, અપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે ટામેટાંને છોલીને પતળા કાતરીઓ કાપવી. આડુ લસણુને છોલીને છુંદવું, યા પીરવું. કોથમીર મરચાંને ઘોષને આરીક કાપવું. કાંદાને છોલી આરીક સેવ જેવા કાપી કલછ ભરેલી મોટી કઢાઇમાં ધીમાં લાલ તળી માહે આડુ લસણુ વધારીને તેમાં બધા સામાન ભેળી ઢાંકીને ઇંગારે મુઠી અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ ફરવી અને તદન મુકું થાયને છેલ્લે સોસ યા સરકો. તથા ખાડ મેળવીને પછી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં. મીઠાસ ઓછો જોઇયે તો ખાડ જરા ઓછી લેવી.

ઇડાં ટીટોરી પર.

આમિ ચોપડીમાં ટીટોરી છાપેલી છે તે પ્રમાણે પાથેર ટીટોરીને રાંધવી અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર સમાય તેટલાં ઇડાં ભાંજવાં.

ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીત.

તરકારી અથવા ખીજ કોઈ પણ પકાવેલી ચીજની ઉપર ઇડાં બનાવવાં હોય તો તે ઘણા બનાવવા માટેની ચીજને પેહલે તપેલીમાં પકાવીને પછી તે બધાંને મોટા કલઈ ભરેલા પેણામાં કાઢીને પછી આસરે અડધી ઇંચ જેટલું જાડું થાય તેમ સફાઈથી અમચ વડે પાંચરણું. પણ થોડાં ઇડાં બનાવવાં હોય તો તેને માટે કલઈ ભરેલી મોટી કઢાઈમાં પકાવીને આગ્નિ રીતે તેમાં પાંચરણું. તે પછી આખી દાળનાં ઇડાં બનાવવાં હોય તો ઇડાંને બરાબર ઘોઈ કોટળાને સાફ કરીને નુછીયાં પછી ઇડાંનાં કોટળાંની ઉપરનાં આણી તરફના ભાગને છરી વડે સફાઈથી સરખું ગોળ દોઢીયાં કરતાં જરા મોટું ભાંજીને કાઢી નાખવો. અને એ પાંચરેલાંની ઉપર દાળ સફેદી બેઉ એક ઇડાંનું સાથે નાખતાં જેટલી જગ્યા રોકાય તેટલા ભાગની ઉપર પેલાં કોટળું કાઢેલા ગાળામાંથી દાળ ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખીને બધી સફેદીને પાંચરીને રેડીને પછી કોટળાંની હેઠના ભાગને તેની વચમાં જરા દાખીને છાલકો ખાંચો કરી છેલ્લે તેમાં ઇડાંની દાળને આખીજ મુકી એ રીતે બધાં ઇડાં નાખ્યા પછી ઇડાં ચુંગાય નહી તેમ સંભાળથી પેણા યા કઢાઈને ઉંચકીને ચુલે ઘણી ધીમી આંચે મેલીને ઇડાંને વળગે નહી તેમ તેની ઉપર જરા ઉંડું કલઈ વાળું ઢાંકણુ ઉલટું ઢાંકણું અને થોડો વાર થાયને ઢાંકણુને ચીમટાથી ઉંચકી ઉંઘાડીને જોવું અને નરમ યા કઠણુ દાળના જવાં ઇડાં પસંદ હોય તે મુજબ થાયને ઉતારીને મોટી અમચથી કાઢવાં. દાળ અને સફેદી બેઉ સાથે નાખીને બનાવેલાં ઇડાંની સફેદી કલેજ જેવી કઠણુ થાય છે અને આગ્નિ રીતે પાંચરીને નાખેલી તેમ થતી નથી અને ટેસ્ટમાં સારી લાગે છે. જો ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં હોય તો તે જેટલાં હોય તેનાં પ્રમાણમાં ઉપર મુજબ પેણામાં યા કઢાઈમાં પાંચરીયા પછી ઇડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોઢવીને પછી ઉપર એ ઇડાં બરાબર પાંચરીને ઉપર મુજબ ચુલે ઢાંકીને મુકવું અને બંધાય ને કાઢવું.

ઇડાં તુરીયાં પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તુરીયાંમાં છાપેલું છે તેજ મુજબ પણ ગોસ્ત યા મરઘી વગર અમથાંજ બે શરૂ તુરીયાંને તતરેલાં ખાઈ

ધી પર પકાવીને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ડબલખીન પર.

થોડા સુકા ડબલખીનને બાર કલાક પુરતાં ઇંડા પાણીમાં બીજવી રાખીને પછી છોલેલા રતલ ા, કાંદા શેર ા, ધી નવટાંક, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ાા, આડુ તથા લસણ છુંદેલું તોળો ાા, દલેલાં મરી તથા ઉળદ દરેક કાપેલી ભરેલી ચમચી ાા, કોથમીર કુટી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, વેલાતી સોસ અથવા જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, ઇડાં ૩.

કોથમીર મરચાંને ઘોઘને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી ધીમાં તળા માહે આડુ લસણ વધારીને તેમાં બધો મસાલો છુંદુ નીમક તથા ડબલખીન ભેળી અડધો શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકી ઢાંકણ પર જરા પાણી આપવું અને ડબલખીન ચઢીયા નહીં હોય તો ઉપરનું પાણી માહે રેડવું અને ચઢીને અંદર પાણીનો જરા સેનર રેહને ઉતારી અટાસ ભેળા ઇડાં તરકારીપર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં. મસાલાનાં પસંદ નહી હોય તો ડબલખીન બારા પકાવવા.

ઇડાં નાળીયેરનાં ખમણુ પર.

કાંદા તથા ધી શેર ા, બારીક ખમણુ નાળીયેર તોળા પ, આડુ તોળો ાા, લસણ તોળો ા, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ાા, ઇડાં ૩.

આડુ લસણને છોલીને ઘણું બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી ઘણું બારીક ભુકો કાપી ધીમાં તળવા મુકી બદામી રંગનો થાય તે અગાઉ માહે આડુ લસણ નાખવું અને બધું બદામી રંગનું થાયને વુત ઉતારી પાડીને કાઢી લેવું, લાલ કરવું નહી. પછી એજ ધીમાં ખમણુને બદામી રંગનું તળી તેમાં તળેલા કાંદા, આડુ, લસણ, ખાંડ તથા નીમક ભેળા અડધો પાથર પાણી રેડી ઇંગારે રાખવું અને પોચું હોય સારેજ કાઢીને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર બનાવવાં.

‘ઘડાંનું’ તેલ.

તાબાં પચીસ ઇંડાને કઠણ બાકી છોલીને બધી સફેદી કાઢી નાખી દાળને ભાંજીને તેની બા ધંચ જાદી રોટલી જેવું કરવું. પછી એક સાફ ઢીકરાને ચુલે ધીમી આંચે જગા ઢળવું મુકી તેની ઉપર, એ દાળની રોટલી મુકવી. દાળ જેમ બળતી જશે તેમ તેલના સેજ રેલા લોઢીના ઢળતા ભાગ તરફ ઉતરતા જશે તેને સાફ. છરીની અણીથી કાઢીને પોહોળાં મોઢાંની સીસીમાં ભરવું. એ રીતે જ્યાંસુધી તેલ નીકળે અને બધી દાળ બળીને તદન કાળા થઈ પેલી રોટલીના ઝીણા ઝીણા થોડા કટકા બાકી રહે ત્યાંસુધી છરીથી તેલને દાઢ્યા કરવું. સંધીવાથી અડી અકડી ગયલા સાંધાઓ ઉપર તેમજ કોઈ વખત લકવાનાં ખીમાર આદમીને પણ એ તેલ સેજ લઈ ચોળીને લગાડવાથી ઘણો ફાયદો થાય છે, તેમજ એ તેલનાં એકથી બે ટીપાંને ઝીણા બતાસામાં નાખીને ખવાડવામાં પણ આવે છે.

ઈંડાંને કફ કેમ ચઢાવવો.

જેખી મીઠાઈ અથવા પકવાંનાં ઇંડાંને કફ ચઢાવીને નાખવાનું હોય તેમાં ઇંડાંને ભાંજીને દાળ તથા સફેદીને છુટ્ટી પાડી દાળ થોડી હોય તો તેને ખાવાના કાંટાથી સફેદ થાય ત્યાંસુધી મેળવવી. પણ ઘણી હોય તો તેને પણ પતળી સફેદ થાય ત્યાંસુધી ધુંટવી. સફેદીને બનતાં સુધી સફાઈદાર માટીની છાલકી રકાખીમાં અને તેવી નહી હોય તો ત્રાંબાની કલઈ ભરેલી રકાખીમાં યા કોડીની તદન કોરડી રકાખીમાં નાખવી અને લાકડાના કાંટા આવે છે તેનેથી અથવા બાંયુની સોજ ચીપને ખાવાના કાંટા જેવી બનાવી તે વડે અથવા અમથી બાંયુની ચીપ યાતો ખાવાના કાંટા વડે કફ ચઢાવવો. બે ઇંડાંની સફેદી માટે વાટેલું નીમક એક અમટી નાખીને કફ ચઢાવ્યાથી સફેદી ઘણી કઠણ અને સફેદ થાય છે. વધારે સફેદી હોય તો તેને ખાવાના એક કાંટાથી કફ ચઢાવતાં વખત લાગે છે માટે ત્રણ કાંટા લેવા અને તેના અણી તરફના ભાગ અકેકની પાશે પાશે અથડીને પંખા જેવું થાય અને કાંટાના બધા ડાંડના છેડા અકેકની ઉપર રહે તેવી રીતે જમણા હાથમાં બધા ડાંડા પકડીને પછી તે વડે કફ ચઢાવ્યાથી જલદી ચઢે છે અને સફેદી કઠણ થાય છે. ઝાંગ ખીટર નામના સાંચાથી પણ કફ ચઢે છે.

છડાંનો પોળો ભુંજેલો.

સોદી અથવા ઠીકરાંને ચુલા ઉપર ઇંગારે બરાબર ગરમ કરીને તેની ઉપર ચોખાનો આટો જરા ભભરાવવો અને અપ જોગાં ઇડાં ભાંજી એક ઇડાંમાં એક ચમડીને હીસામે નીમક નાખી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દાઉવીને તે રેડી ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને એક પડ ભુંજાયને ઉંઘાડીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાયા વડે ફેરવીને પાછું ઢાંકી એમજ બીજું પડ ભુંજવું.

છડાંનો પોળો મસાલાનો.

ધી શેર ૧, છોલીને ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા તથા એમજ કાપેલા પટેરા દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કોથમીરઝૂડી ૨ થી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૪, આડુ તોળો ૦૧, બસણ વાલ ૫ (બેચ્ચાની ભાર), નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી તથા ઉળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, એક સુકા જુમલાને અર્ધકચરે ભુંજી કાંટો કાઢીને પછી તેનો ખારીક કાઢેલો રેસો, ઇડાં ૩.

આડુ બસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઘને કોરડું કરી ખારીક કાપવું અથવા છુંદવું. જરા ધીમાં પટેરાને અર્ધકચરે તળવો. પછી એક મોટી સુપ પ્લેટમાં ઇડાં ભાંજી માહે નીમક નાખીને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દાઉવી પલ્લણાં કરીને પછી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવવો. ત્યારબાદ ઘોઘ જુછીને તદ્દન કોરડી કાઢેલી મોટી કઢાઇમાં બધું ધી નાખી મધ્યમ બળતે મુકી તે બરાબર કકડીને આખી કઢાઇની અંદરથી વધારે ધુંમાડો નીકળે પછીજ ઇડાંની મેળવણીને તેમાં ફેરવી અને હેઠેનું પડ લાલ થાયને એક તવાયાનો ટેકો રાખી ધી ઉડે નહી તેમ બીજા તવાયા વડે સંભાળથી ફેરવી નાખવું અને બીજું પડ એમજ થાય ને કઢાઇને ઉતારીને પોલો કાઢી લેવો. પણ ઘણાં ધીનો શોખ હોય તો થોડો વખત માહે રેહવા દઇ અંદર ધી પચે પછી કાઢવો. મોટો પોળો પસંદ હોય તો મેળવણીમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ ભળવી.

ખાટો પોળો બનાવવો હોય તો કેરીના દાહડામાં કાચી કેરીને છાલીને તેના બીણા કટકા કાપી તે ત્રણ તોળા અને વધારે ખટાસ પસંદ હોય તો કેરીના કટકા જરા વધારે નાખીને બનાવવો. કેરી નહીં હોય તો દાઢ તોળો ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલીને ઘણીજ ખારીક પીસીને ઇડાંની મેળવણીમાં તે મેળવી. પણ આમલી નાખેલા પોળો ભાગી જાય છે માટે એનો પોળો ઘણો જલદી બનાવવો અને ઘણી સંભાળથી ફેરવવો.

ઇડાંનો પોળો મસાલાનો ૨ જો.

ધી શેર ૦૧૧, ખારીક ખમણેલું નાળાયેર તોળા ૩, આદુ તોળો ૦૧, ચોખ્ખાનો ખાટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧. નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૫, ક્રોથમીર કુટી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં દૂધીલાં મરચાં ૨, કાળાં મરીના દાણા ૫, ઇડાં ૩, વેલાતી સોસ નાનો ચમચો ૧૧.

નાળાયેરને પાણી વગર પીસીને અમથુંજ દુધ કાઢવું. આદુ લસણને છાલવું. પછી બધા સામાનને ખારીક પીસી નાળાયેરનાં દુધમાં આટાને બરાબર મેળવીને પછી તેમાં બધો પીસેલો સામાન, નીમક તથા ઇડાંને બરાબર મેળવી ઉપર મસાલાના પેહલા પોળામાં લખ્યા મુજબ પણ હેઠે પેહલા સાદા પોળામાં લખ્યા જેટલી મોટી કઠાઈમાં ધી કકડાવીને તેમાં એનો પોળો બનાવવો અને કાઢીને છેલ્લે ઉપરથી સોસ છાંટવો.

ઇડાંનો પોળો લોઢી પરનો.

ઉપર ઇડાંનો પોળો મસાલાનો પેહલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈને મેળવણી તૈયાર કરવી. પછી એક સાદા લોઢીને ચુલે સુકા તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ધી નાખી ધીમે બળતે સુકવું અને તે બરાબર કકડોને માહે ઇડાંની મેળવણી રેડી તે પર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું અને ઇંગારે રાખી હેઠેનું પડલાલ થાયને તવાથા વડે પોળાને ફેરવી એમજ બીજું પડ થાય ને કાઢવું. એમાં આમલી નાખવી નહી. એ પોળો જરા થીમાંજ થાય છે પણ થતાં જરા વાર લાગે છે.

ઈડાંને પોળો સાદો.

માટાં હોય તો ત્રણ અને નાનાં હોય તો ચાર ઇડાં લેવા અને ચારથી પાંચ ચમટી નીચકને એક સુપ પ્લેટમાં નાખી તેમાં ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરવાં પછી એક સોજી જરા ઉંડી લોઢાંની અથવા ત્રાંખાની કલહવાળા કઠાઈ જેનો ઉપરની કીનારીનો વ્યાસ એક બીલસની ઉપર બેથી ત્રણેક ઇંચ જેટલો હોય તેવી પણ અંદર ધીમાં ઘોઈ ગુછીને તદ્દન કોરડી કરીને તે લેવી, અને તેલની ભેળ હોય નહી તેવાં સવા શર ધીને તેમાં નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી ધી ઘણુંજ કકડીને આખી કઠાઈની અંદરથી ઘણું ધુંમાડે નીકળે પછીજ અંદરનું ધી ઉઠે નહી તેમ ઘણી સંભાળથી દોહવેલાં ઇડાંને કઠાઈથી બે બીલસ જેટલો ઉંચા હાથ રાખીને ધીની અંદર ફરતું પાથરીતે નહી પણ બધાં ઇડાંને એકદમ સાંમટાંજ બેરથી રેડી દેવાં, જેમ રેડ્યાથી ઇડાંથી આખી કઠાઈ ભરાઈ જશે અને પોળો ખીલીને ઘણું માટે થશે. તે પછી થોડે વારે સંભાળથી પોળાને તવાયા વડે અવાર નવાર કઠાઈમાં ગોળ ફેરવવા અને હેડેનું ૫૩ શીકા બદામી રંગનું થાયને એક તવાયાનો ટેકો રાખી ધી ઉડીને બાહર છટાય નહી તેની સંભાલ રાખવી; ખીજ તવાયા અથવા આંધરાંની ચમચ વડે પોલાને ફેરવી નાખવા. પછી પોળો લાલ અને તદ્દનજ કકરો થાય ત્યાં સુધી ભાગે નહી તેમ સંભાલથી એક બે વખત ૫૩ ઉલટાવીને ફેરવવું અને પોળો કોઈ બોરડથી નરમ જેવો ભાગે તોજ ભાંચી ભાગે નહી તેમ માહે તવાયાની અણી અથવા ખાવાનો કાંટો ભોકવો અને પોળો મળાહનો કકરો ખાજાં જેવો અને લાલ થાયને ઉતારીને આંધરાંની ચમચની ઉપર કાઢીને અંદરનું બધું ધી નીચારી કાઢીને પછી માટી રકાબીમાં મુકવો. એ પોળો જાણે ઇડાંનું ઘણું માટું જાડું ખાજું બનાવ્યું હોય તેવો તદ્દનજ કકરો થાય છે અને ખાજાંની કાની લુખ્ખો પણ ખવાય તેવો ખાવામાં ઘણો સરસ ભાગે છે. પણ વળા એટલીજ માટી પણ એના કરતાં સેજ ઉંડી કઠાઈમાં સવાશર કરતાં પણ જરા વધારે ધી નાખીને બનાવેલો પોળો વધારે સરસ થાય છે અને એ પોળામાં તો ફક્ત અડધા શર જેટલુંજ ધી ખપે છે. પણ એ રીતે રાજ ઘણા પોળા બનાવવાનું કાંઈ બધાને પરવડે નહી માટે સવા શરને બદલે પોળો

શેર ધીમાં પણ ઉપર મુજબ દોહવેલાં ઇડિંનો પોળો મળહનો કકરો થઈ શકે છે. પણ હમેશ ત્રણ ઇડિંનો સાધારણ પોળો બનાવવો હોય તો તેને માટે પણ ઉપર મુજબજ ઇડિંને દોહવીને તૈયાર કરવા અને દોહ પાશેર યા તેથી સેજ વધારે ધીને ઉપર લખ્યા મુજબની કઠાઈમાં ખુબ તરૈહ કકડાવી ખુબ ધુંમાડો નીકળે પછી તેજ રીતે આગે દોહવેલાં ઇડિંને ધીમાં રેડી હેંનું પડ બદામી રંગનું તળાય તેટલાં કઠાઈમાંનું ઘોરડું પરનું ધી ચમચા વડે પોળાની ઉપર છાંટીયા કરવું અને હેંનું પડ બદામી રંગનું થાય ત્યારે પોળાને ફેરવી નાખી પોળો જે તરફથી પોચો લાગે ત્યાં અવારનવાર તવાયાની અણી અથવા ખાવાના કાંટાને હેં સુધી ભોક્યા કરી થોડે થોડે વખતે પડ ફેરવી એમ અણી અથવા કાંટો ભોકતાં રહી એ રીતે ચાર પાંચ વખત પડ ફેરવવું, તેથી પોળો મળહનો કકરો થશે. આગે છેલ્લા લખેલા પોળાની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી તેમાં તાવેલું ઠંડું પતળું ધી નાના બે ચમચા મેળવું અથવા સોદાખાઇકાર્ય એઆનીનાં વજન જેટલો તોળા તેમાંથી ચોથા ભાગ જેટલો લેવા અને દોહવેલાં ઇડિંની મેળવણીમાંથી બે ચમચી જેટલી જુદી કાઢી તેમાં એ સોદાને બરાબર મેળાને પછી બધાં ઇડિંમાં એ મેળવવું. અથવા Brown & Polson's Paisley Flour એઆની જેટલો તોળા તેમાંથી અડધો લઇ તેને સોદાની કાતી ઇડિંમાં મેળાને પોળો બનાવવો. એ ત્રણડે પોળા મળહના કકરા થાય છે પણ સોદાવાળા પોળાનો રંગ જરા સાંવલો થાય છે.

ઇડિંનો પોળો સાદો ૨ જો.

આગે વીવીધવાંનીમાં ચમચા અથવા ચમચીથી આટો યા ખીજી ચીજો માપવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખો યા ઇડિંનો આટો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી લઇ તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી નાના બે ચમચા (દૈર્ઘ્યસ્પુન) ભરી ઠંડું દુધ બરાબર મેળવીને પછી તાજાં બે ઇડિંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરૈહ દોહવી પતળાં કરીને આટાની મેળવણીમાં બરાબર મેળવું. તે પછી કલછવાળા નાના પેણા યા કઠાઈને ઘોષ અંદરથી ગુછી તદન કોરડી કરીને તેમાં અડધો શેર ધીને ચુલે સુકી ખુબ કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમાડો.

નીકળે ત્યારે બળવું ધીમું કરી નાખવું અને મેળવણીમાં આટો હેઠે ફરી જાય છે તેને પાછો બરાબર મેળવીને એકદમ વચમાંજ રેડવી નહીં પણ ઝીણી ધારે પાંચરીને ફરતી રેડવી અને તેમાં વચમાં જ્યાં ખાલી ખાત્રા રહેલા હોય તેમાં પણ મેળવણી રેડીને તે પુરવા. પછી હેઠેનું પડ બદામી રંગનું થાયને તવાથા વડે પોળાને ફરવી નાખી પોળાનો જે ભાગ જાદો હોય તેમાં છેક હેઠે સુધી ખાવાનો કાંટો યા તવાથાની અણી ભોકવી. પણ તેમ કરતાં મુંથાધને પોળો ભાગે નહીં તેની સંભાળ રાખવી, તેમજ તળતી વેળા પોળાને એકજ ગમ રહેવા દેવો નહીં પણ કઢાઈ યા પેણામાં તવાથા વડે અવારનવાર ગોળ ફેરવ્યા કરવો અને બીજું પડ પણ એવુંજ તળાયને ફરવી નાખીને પછી વારંવાર પકાવ્યા કરીને ગોળ ફેરવતાં રહેવું, તેથી પોળો એકજ ગમથી લાલ થઈ જશે નહીં. પણ દુધને લીધે એ પોળો ઘેરા લાલ રંગનો થાય છે માટે તેવો તળાય અને મજાહનો કકરો થાયને ઉતારી જરા વાર ધીમાં રાખીને પછી કાઢવો. ઉપર મુજબના આટા તથા નીમકમાં દુધને બદલે ઘટે તેટલું થોડું ઠંડું પાણી મેળવી થટ કરીને તેમાં ઉપર મુજબ ઇડાં ભેળાને એજ રીતે એ મેલવણીનો બનાવેલો પોળો શીકા લાલ રંગનો અને આખો પોળો મજાહનો મણાજ કકરો ખાજા જેવો થાય છે.

ઇડાં પટેટા પર.

લીંબુનાં જેટલા માટા સારી જાતના અડધો શર પટેટાને છોલી તેનાં વેફર કાપી એ હુમે તેટલાં ઇંડાં પાણીમાં ઉપસેલી ભરેલી એક અમચી નીમક પીગળાવી તેમાં વેફરને અડધો કલાક ભીનવી રાખવાં. પછી પાશર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાંપવા અને વેફરને સોજાં ઘોષ અડધો શર ધીને કઢાઈમાં ધીમે બળતે સુકી તે કકડીને માહેથી ધુમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં વેફર નાખવાં પણ માહે વારંવાર અમચ ફેરવવી નહીં, કારણુ તેથી વેફર ભાગી જશે. વેફર હેઠેથી જરા તળાયને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ફેરવવાં અને હેઠેથી પાછાં એવાં થાય પછી અવાર નવાર ફેરવી શીકાં સફેદ પણ મજાહનાં કકરાં તળાયને ઉતારીને ધીમાંથી કાઢી લઈ એજ ધીમાં કાંદાને બદામી રંગનો કકરો તળા ઉતારીને કાઢી લેવો. પછી પેણાની અંદર બેઠેલે બધાં વેફરને પાંચરીને પછી તેની ઉપર બધો તળેલો

કાંદા સરખો લભરાવીને ગમે તેટલું પેહું કઢાઈમાંનું ધીનાખી તેની ઉપર સમાય તેટલાં બેથી ત્રણ ઇંડાને ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આખી ઢાળનાં અવવા ચારેલાં બનાવવાં. કાંદાને વેફર સાથે ભેળાને નાખ્યા નહી તેથી હેઠે લાગીને કોષ વખત કાળો થાય છે. બીજી રીતે ઇંડાં બનાવવાં હોય તો છોલેલાં પટેટાનાં માસંથી ચણા જેટલાં કાપેલાં ચોરસ કટકા અડધા ચેર લેવા અને તેને ઘીમાં ઉપર મુજબનાં ધીમાં પોચાં તળાને કાઢી લીધા પછી છોલેલાં કાંદાના ઘણા ઝીણા કાપેલાં કટકા પણ એટલાંજ વજનના લઈ તેને પણ ધીમાં બદામી રંગના તળા કાઢીને પટેટા સાથે ભેળવું અને ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને બે ચમચી પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને કાંદા પટેટા સાથે ભેળવી નાનાં પેણા અથવા કઢાઈમાં અડધી ઇંચ જડું પાથરી ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચાર ઇંડાને દોહવીને એની ઉપર બનાવી ઉતારીને હઠી ત્રણ ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપીને કાઢવા. આફેલા પટેટા પર ઇંડાં બનાવવાં હોય તો અડધા ચેર સોજ પટેટાને છોલી નરમ બારી પાણીમાંથી કાઢી બરાબર મીક્ષ કરી માહે વાટેહું નીમક તથા છુડેલાં મરી ટેસ્ટ મુજબ ભેળાને દોહ પાથેર ધીમાં પેહસે તળાને પછી ઉપર પટેટાના કટકા પર ઇંડાં બનાવવા લખ્યું છે તેમ એને પાથરીને એની ઉપર પણ ચારેલાં ઇંડાંજ બનાવવાં.

ઇંડાં પનદોરાં પર.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પનદોરાંમાં છાપેલું છે તે મુજબનાં પનદોરાં લેવાં અને ઇંડાં ઘુરીયાં પર છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પનદોરાં પકાવી ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇંડાં કરવાં.

ઇંડાં પપાઉ પર.

કાચાં સફેદ પણ પાકટ થયેલાં પપાઉની ચાર ચીર કાપી છોલ છોલી ખીયાં કાઢી નાખીને પછી ઘણી પતલી વેફર જેવી કાતરીઆ કાપીને પોવી અને થોડું ધી કલછાણી તપેલીમાં કકડાવીને તેમાં બરાબર તળા માહે ટેસ્ટ મુજબ જસ નીમક ભેળાને પછી એક પેણામાં પાંચરવાં અને ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીત છાપેલી છે

તેમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર સમાય તેટલાં આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં છડાં બતાવવાં. એ છડાં ગરમ સારાં લાગે છે અને પપા-ઉનો ટેસ્ટ પટેટના જેવા લાગે છે.

છડાંપાક.

તાજાં ૫૦ છડાંની દાળ, ચીનાઇ ખરી સાકર અથવા સોજ સફેદ સાકરીયા ખાંડ બેમાંનું જે તે એક શેર ૩, સોજનું મીઠાઈનું ધી શેર ૩, સોજ નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં તવાં પસ્તાં દરેક શેર ૦.૧, નવી ચારોળા તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦, એલચી તોલા ૩, જયફલ તોલા ૧, તદન નવી મળાહની જાદી મેદા સુંકે છુદીને ચાળેલી તોળેલી હોય તો તોલા ૩, અને ભરેલી હોય તો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, છુદીને ચાળેલાં ઉજળાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, ઘણું સોજે ગોલાખ ખપ મુજબ.

એલચી જયફળને છુંદવું. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોલી છોલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એ ત્રણડે મેવાને છોલી બદામ પસ્તાંના બપ્પે કટકા કાપી ઘોષ નુછીને તદનજ કોરડું કરવું. સાકર હોય તો તેનો અમથોજ ઘટે તેટલો ગોલાખ નાખીને ટાઇટ શીરો કરીને ગાળવો પણ ખાંડ હોય તો પછી શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છડું નાખીને ટાઇટ શીરો કરી ગાળીને પછી એ બેમાંનો જે શીરો હોય તેને તદનજ ઠંડો થવા દેવો. કલક ભરેલા પાટીયામાં ધી નાખી મધ્યમ બળતે ઉઘાડું સુકવું અને કકડીને માલેથી બરાબર ધુમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં બધા મેવાને જુદો જુદો ઘેરો બદામી રંગનો તળીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી ગમે તો બદામ પસ્તાંના કટકાજ રાખ્યા અને મરજી પડે તો ત્રણડેને છુંદવું. ધીને તદનજ ઠંડું થવા દેવું, પછી છડાંની દાળને ખુબ તરેહ દોહવી પતલી કરીને પછી કરછીથી ધીમાં સારીકાની મેળવીને તેમાં ઠંડો થયેલો શીરો રેડી બધું બરાબર એકરસ કરી ધગધગતા પુરતા ઇંગાર ઉપર ચુલે મેલી જરા પણ હાથ રાખ્યા વગર કલક ભરેલી ચમચથી ઘુંટ્યાજ કરવું અને ઘટ જેવું થાય ત્યારે ઉપર સુંકે મરી ભભરાવીને સાકરનો ગોલાખમા શીરો બતાવેલો હોય તો થોડું ધી છુડું પડેને ઉતારવું પણ પાણીમાં ખાંડનો શીરો બતાવેલો હોય તો પછી સુંકે મરી સાથે નાના છ ચમચા ગોલાખ પણ

માહે ભેળીને પછી ઉપર મુજબ થોડું ધી છુટું પડે ત્યારે ઉતારવું અને ઇડાંપાક ઠંડો થવા આવે ત્યારે મેવો તથા એળચી જાયફળ ભેળવું. કારણુ ગરમમાં મેવો ભેળાયથી મેવો પોચો થઇ જાય છે, તેમજ બધું ધી છુટું પડેને પણ ઉતારવું નહી, તેમ થયાથી ઇડાંપાક વવરો થઇ જાય છે. ઇડાંની સફેદી નીકળે તે કોઇ પણ જાતનાં મકરૂમમાં અથવા હલવો ઇડાંની સફેદીનો છાપેલો છે તેમાં અથવા પુડીંગ ક્વીકલાઇમમાં વાપરવી.

સફેદી તથા દાળ ખેડ સાથે નાખીને બનાવેલો ઇડાંપાક પણ મજાદનો થાય છે. પણ તેમાં બધા સામાન ઉપર લખ્યા મુજબનોજ લખેને તેજ રીતે તૈયાર કરવો, પણ તેમાં પચાસ ઇડાંની દાળ લખેલી છે તેને બદલે આખાં છતરીસ તાજાં ઇડાં લેવાં અને તેને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને એનો ઇડાંપાક પણ એમજ બનાવવો. એ ઇડાંપાક ખાંડના શીરાનો બનાવેલો હોય તો આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ ૦૧ તોળો ખરી કેસરને સેકી વાટીને એક નાના ચમચા ગોલાબ સાથે મેળવીને તૈયાર રાખી ઇડાંપાક તૈયાર થવા આવે ત્યારે માહે એ ભેળવી.

ઇડાંપાક સરસ.

તાજાં ૫૦ ઇડાંની દાળ, ચીનાઇ ખરી શાકર શેર ૪, સોજી માખણનું ધી શેર ૨૧, સોજી નવી બદામની ખીજ શેર ૧૧, સોજીં સુકું ઘઉંનુંં દુધ તથા સુકાં સીંગોડાં દરેક શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં શેર ૦૧, નવી ચારોળા શેર ૦૧, દોધી; કાકડી; કોહિણું; ખરબુજ એ ચાર જાતનાં મગજ તથા ખસખસ દરેક ચીજ નવટાંક, સોજી મેદા સુકું છુંદીને ચાળેલી તોળા ૨, એળચી; જાયફળ; જવંત્રી તથા પીપળામુળના ગાંઠ દરેક તોળો ૧, છુંદીને ચાળેલાં ઉજળાં મરી તોળો ૦૧, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦૧, ઘણો સોજો ગોલાબ ખપ મુજબ.

આએ વીવીધવાંનીમાં સેકીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે કેસરને સેકી વાટીને નાના ત્રણ ચમચા ગોલાબ સાથે કોડીનાં વાસણમાં ભીનવીને ઢાંકી રાખવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે

મુજબ એ ત્રણડેને છોલી ધોધને કોરડું કરવું. પીપળામુળના ગાંડને છુંદીને ચાળવું. ધઉનું દુધ તથા સીંગોડાને જીરું જીરું છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવું. ઘટ તેટલો ગોલાખ નાખીને તેમાં શાકરનો આસવાળો શીરો કરી ગાળીને તદન કંડો થવા દેવો. માટી કલાઈમાં એક શર જેટલું ધી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકી તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુ'માડો નીકળે ત્યારે તેમાં બધો મેવો તથા મગજ જીરું જીરું તળી કાઢીને છુંદવું અને તળતાં બાકી રહેલાં ધીમાંથી થોડાંમાં સીંગોડાને તળી કાઢીને પછી જે ધી રહેલું હોય તેમાં ઘઉંનાં દુધને શીકું લાલ તળવું. સેજ ધીમાં ખસખસને ભુંજવી. ત્યારબાદ એક કલઈ ભરેલા જરા માટા પાટીયામાં ઇડાંની દાળને ખુબ તરેહ ધુંટી તદન પતળી કરીને તેમાં બાકી રહેલું બધું કાચું ધી બરાબર એક રસ કરીને પછી બધો શીરો માહે સારીકાની મેળવી ધીમે બળતે પહેલ મેલી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર ધુંટયા કરી સેજ ઘટ થાયને બાકીનો બધો સામાન બેળી ધગધગને ઇંગારે ધુંટયાજ કરવું. અને ધી જીરું પડવા માંડેને ગોલાખ સાયની કેસર મેળવી અને બધું ધી જીરું પડી ઇડાંપાક તૈયાર થાયને ઉતાર્યા પછી છેલ્લે એળચી, જાયફળ તથા જવંત્રી મેળવવું.

ઇડાં પાપડી પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબની પણ ઘણી ઝીણી કુમળી પાપડી આડવો શર લેવી અને તેમાં લખ્યા પ્રમાણે વજનનું એમાં ગોસ્ત થા મરઘી તથા પાપડી બધું નહીં લીધાથી તેને ભાગવું ધી તથા ખીજે બધો સામાનથી જન મુજબ આછો લેવો અને એ અમથી પાપડીને તતરાવીને મળી ગયલી ધી પર પકાવી ખટાસ પસંદ હોય તો ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સોસ મેળવો અને ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ પાપડીની ઉપર ત્રણથી ચાર ઇડાંને આખાં અથવા દોઢવેલાં બનાવવાં. પણ એમાં આખું લસણ તથા ખીજ કોઈ પણ તરકારી લેવી નહીં.

ઇડાં પોચા.

પોચા ઇડાં બનાવવા માટે પોપટજીના પેણા જેવા ત્રણ ચાર કુળીયાં સાયનાં હાથાવાળાં વેલાતી વાસણ આવે છે તેને અંગ પોચર

કહે છે. તેમાં એક ઇડું બનાવવું હોય તો પણ તેનાં બધાજ કુળાયાં પેહલે ઈડાં પાણીથી ભરીને તે દરેકમાં ૦૧ ચમચી જેટલું નીમક નાખવું અને તેને ચુલા ઉપર મધ્યમ બળતે ગોઠવીને બસબર સરખું મુકવું. કુળાયાંમાંનું પાણી ખુબ તરેહ કકડીને માહેથી ધુ'માડો નીકળે ત્યારે અકેક કુળાયાંમાં અકેક ઇડું ભાંજવું પણ માહે નાખ્યા પછી તેને જરાખી હલાવવું નહી. સફેદી બરાબર બ'ધાય અને દાળને આંગળી લગાડતાં જરા નરમ જેવી લાગે ત્યારે એ વાસણને ઉતારી પાડી ઇડાં જરા ઠરેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા ચમચા વડે ઇડાંને આળગાં કરી ખીજ ચમચાનો ટેકો રાખીને કાઢવાં. દાળ કડણુ પસંદ હોય તો તેમ થાય પછી ઉતારીને ઇડાં કાઢવાં. પોચરમાં ઇડાં થાય છે તેજ પ્રમાણે પોપટજનાં પેણામાં પણ એ ઇડાં થાય છે. પણ પોચર અથવા પેણા પણ નહીજ હોય તો પછી કલઈ ભરેલી છાલકી નાની તપેલી, લંગડી અથવા કાંસીયામાં થોડાં નીમક સાથે ઉપર મુજબ પાણીને ખુબ કકડાંવીને પછી ઉપર મુજબ એમાં જુદું જુદું અકેક ઇડું ભાંજીને બનાવવું. કારણ એમાં સાથે ઘણાં ઇડાં થશે નહી. કોઈ વખત એ ઇડાં સીક માણસને પણ ડાંકટર આપવા ફરમાવે છે.

ઇડાં પાંઉ પર.

એ દોઢીયાંવાળાં સફેદ પાંઉની ૦૧ ઈંચ જાદી બધી સરખી કાતરીઓ કાપીને અકેક કાતરીના એક સરખા અથે કટકા કાપી તેને લોઢી ઉપર ઘીમાં બદામી રંગના તળવા પછી એ બધાં કટકા સમાય તેટલાં ત્રાંખાના કલઈ ભરેલાં ઢાંકણામાં બધાં કટકા અકેક સાથે અઠડાવીને સરખા ગોઠવીને મુકવા. ઉછી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર સમાય તેટલાં ઇડાં બનાવવાં.

ઇડાં ફ્રેંચબીન્સ પર.

ફ્રેંચ શેર ૦૧, તાજી ડુમળી ફ્રેંચબીન્સ શેર ૦૧, ઘી તોલા ૫, આદુ તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫, (એઆની ભાર), નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૩.

ફ્રેંચ્મીન્સને સમારી વાખ કાઢીને બબે કટકા કરી તેને ખારીક સેવ જેવી કાપવી. આઠ લસણુને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી કઢાઈમાં ધીમાં શીકા લાલ તળી માહે આઠ લસણુ વધારી નીમક તથા ફ્રેંચ્મીન્સ ભિળી તેને તતરાવીને ઢોઢ પાશર પાણી રેડી ઢાળીને ધીમાં આંચે રાખી અડધું પાણી બળેને ધીંગારે મુકવું અને ફ્રેંચ્મીન્સ બધી મળી જઈ નરમ થઈ ધી પર આવેને ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર ઇંડાં બનાવવાં, મસાલાનું પસંદ હોય તો એક કુડી કોથ-મીરનાં પાંદડાં તથા એક મોટાં લીલા મરચાંને ઘોઘને ખારીક કાપી તે તથા દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી તથા હળદ સપાટ ભરેલી ચમચીનો ચોથો ભાગ ફ્રેંચ્મીન્સ તતરાવતી વખતે એ પણ સાથે નાખવું.

ઇંડાં બાફેલાં.

જેટલાં ઇંડાં બાફવાં હોય તે બધાં ડુબે તે ઉપરાંત તેની ઉપર ચાર આંગળ રહે તેટલાં પાણીને એક તપેલીમાં ઢાંડીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને તે ખુબ તરેહ કકડી જોસ આવીને અંદર ઉછળે ત્યારે ઇંડાં સેજખી તડખાય નહી તેમ સંભાળથી ચમચા યા કરછી વડે પાણીમાં મુકી પાછું ઢાંકણુ ઢાંકવું અને છ મીનીટ પછી ચુલા પરથી ઉતારીને માહેથી ઇંડાં કાઢવાં. ઇંડાં અર્ધકચરાં બાફેલા કરવાં હોય તો ઉપર મુજબના કકડતાં પાણીમાં એજ રીતે ઇંડાં નાખવાં અને ખીજું કંડું પાણી બીજા વાસણમાં ભરીને આગળ તૈયાર રાખી તપેલીમાં ઇંડાં મુક્યાને બરાબર ચાર મીનીટ થાયને ઉઘાડીનો પેલુ કંડું પાણી માહે રેડી દઇને ઘુર્જ તપેલીને ચુલા ઉપરથી ઉતારી પાડીને અંદરથી ઇંડાં કાઢી લેવાં. ઇંડાં ફાટ કુટનાં હશે તો માહે પાણી ભરાઇને બંધાશે નહી માટે તદ્દનજ આખાં લેવાં.

ઇંડાં બુમલા પર.

કાંદા રતલ ૦૧, ઘી શેર ૦૧, સોજા મુકા બુમલાને ચીરીને કાંટા કાઢી નાખીને ટુપેલા રેસો તોલા ૫, કોથમીર કુડી ૨ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, આઠ તોળો ૦૧૧, લસણુ તોળો ૦૧, ઇંડાં ૪. આઠ લસણુને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ઘોઘને ખારીક કાપવું. પછી કલક ભરેલી કઢાઈમાં રેસાને ધીમાં કકરો.

બદામી રંગનો તળાને કાઢી લેવા અને કાંદાને છોલી બારીક સેવ
જેવા કાપી એજ ધીમાં કકરા બદામી રંગનાં તળી માહે આડુ
લસણ વધારીને પછી કોથમીર મરચાં માહે જરા ભુંછ રેસો નાખી
બરાબર મેળવી નાના વણ ચમચા લઈને પાણી ભેળા છડાં
તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંચરીને એની
પર છડાં બનાવવાં.

છડાં ભાજી પર.

આમે ચોપડીમાં ભાજી પહેલી છાપેલી છે તે પ્રમાણે ખપ
જોગી ઝીણાં અથવા મોટાં પાદડાંની મેથાની ભાજી લેવી અને
જરા વધારે ધી નાખીને તેજ રીતે ભાજી મજાહેની ધી પર
પકાવવી અથવા અમથી ચોળાઈની ભાજી એમાં લખ્યા મુજબ
પકાવવી અને છડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ
એ ભાજી પર આખી દાળનાં અથવા ચારવેલાં છડાં બનાવવાં.

છડાં ભીંડા પર.

કુમળા ભીંડા શેર ૦૧, કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, સોજા
સુકા જુમલા ૩, છડાં ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ભીંડાને ઘોઘ ગુછીને તેની એક ઇંચના છયા ભાગ
જેટલી પતળી બધી કાતરીએ કાપવી. જુમલાને લેબટમાં અર્ધકચરા
ભુંછ ચીરીને કાંટા કાઢી નાખીને રેસો કરવો. કાંદાને છોલી
બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી કઢાઈમાં ધી કકડાવી તેમાં બધો
સામાન નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી અર્ધકચરું તળિયું, લાલ કરવું
નહી. કારણ તેવાની ઉપર છડાં કીધાથી તે કકરું થઈ જાય છે.
એ રીતે બધું તળાય પછી નીમક ભેળાને છડાં તરકારી પર બના-
વવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંચરીને એની ઉપર આખી દાળનાં
અથવા ચારવેલાં છડાં બનાવવાં.

છડાં ભુંજલાં.

સોજા નર બકરાગું નકી ગોસ્ત તોળા ૮, ધી તથા કાંદા
દરેક તોળા ૫, પાંઉતું કમ્પસ એટલે ફીમ બરાબર ઉપસેલો
ભરેલો નાનો ચમચો ૧, વજાતી સોસ નાનો ચમચો ૧, તદ્દન

તાજાં ઇડાં ૩, આડુ તોળો ૦૧, લસણની છુટ્ટી માટી ૩ળા ૫, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, નીમક અપ મુજબ.

ગોસ્તને સોજીયું કરી વજનસરના કટકા કાપી બે વખત ઠંડાં પાણીથી ધોવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં શીકા લાલ તળી માહે આડુ લસણ ભેળા તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને બધું ખરાબર લાલ થાયને માહે ગોસ્ત તથા નીમક સપાટ ભરેલા નાનો એક ચમચો મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડીને તળે ઉપર કરવું અને ખરાબર તતરેને એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને મધ્યમ બળને રાખવું અને ગોસ્ત ખરાબર નરમ થવા અગાઉ અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તો માહે તે રેડ્યા કરવું, અને વધારે આછી નહી પણ ખરાબર ભરેલી એક પાશેર જેટલી શ્રેવી સાચનું કરીને ઉતારવું. પછી માહેથી ગોસ્તને કાઢી લઈ તેનો ખારીક રેસો કરવા અને શ્રેવી ઠંડી થાયને તેમાં સોસ ભેળી છુટાં છુટાં ભાંજેલાં ત્રણ ઇડાં સમાય તેટલી એક તદનજ આખી ઝંનેમલની ઉંડી સુપ્પેટમાં શ્રેવી રેડવી અને તેની અંદર અકેકની ઉપર નહી પણ પાશે પાશે ઇડાં ભાંજી તેની ઉપર સફાઈથી બધો રેસો પાંચરીને પછી પાંઉનું કીમ તેની ઉપર બધે સરખું ભભરાવવું અને છુદેલાં મરી સાથે વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળાને પછી કીમની ઉપર એ ભભરાવીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં ભુંજવાં મુકવું અને ચુલા ઉપર હોય તો હેઠે અને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર ઇંગાર મેલી ભુંજવા મુકી ઇડાં જરા નરમ દાળનાં જોઈએ તો દાળની ઉપર આગળી લગાડીને તપાસી જોઈ તેવાં યાય ને ઉતારવું અને દાળ કમણુ પસંદ હોય તો તેવાં કરીને ઉતારી તવાયા અથવા ચમચથી કાઢવાં. ગોસ્તના રેસાને બદલે ખારી અથવા રેસ્ત પકવેલી મરઘીનાં સીનાંનો રેસો તોળીને સાત તોળા લેવા.

ઇડાં ભુંજેલાં ૨ જા.

એક ઇડું ગાળામાં સમાય તેટલું નાનું એક કલ્લ ભરેલું ઢાંકણ લેવું અને તેની અંદર સોજીયું કમણુ થી ઉપસેલી ભરેલી એક

ચમચીને સરખું ચોપડવું. પછી ત્રણ ચમચી નીમકને બારીક વાટી તેને પાઉંતું ક્ષીમ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી સાથે મેળવીને ઢાંકણમાં ચોપડેલાં ધીની ઉપર ભભરાવી તેની ઉપર એક ઇંડું આખી દાળતું ભાંજી બીજી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ક્ષીમ સાથે બારીક છુંદેલાં મરી ભેથી ત્રણ ચમચી તથા વાટેલું નીમક બે ચમચી મેળવીને ઇંડાની ઉપર એ ભભરાવી તાવીને પતળું કાઢેલું ઇંડું ધી એની ઉપર ફરતું રેડી ઉપર ભુંજેલાં પેહલાં ઇંડામાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર નરમ અથવા કઠણ દાળતું ભુંજવું. વધારે ઇંડાં કરવાં હોય તો એજ હીસાએ બધે સામાન વધારે લઈ મોટાં ઢાંકણમાં બનાવવાં.

ઈડાં ભેજાં પર.

આએ ચોપડીમાં ભેજાં ખારાં છાપેલાં છે તે પ્રમાણે પણ એક ભેજાંના ઝીણા કટકા કાપીને તતરેલું ખારું પકાવીને પછી ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ ભેજાંને પાંચરીને એની ઉપર સમાય તેટલાં ઇંડાં કરવાં.

ઈડાં મલાઈ પર.

સોજા નાના કલઈ ભરેલા પેણાને ચુલા પર ઇંગારે મેલી સોજું ધી ઉપસેલા ભરેલા નાના એક ચમચો લઈને તેને પેણામાં લગાડવું અને તે ગરમ થાયને સોજી તાજી પોણે શરૂ કઠણ મલાઈને પેણામાં પાંચરીને તેની ઉપર ત્રણ તાજાં ઇંડાં પાસે પાસે ભાંજીને ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર તથા હેઠે ચુલામાં થોડાં ઇંગાર રાખ્યા અને મલાઈ લાલ થાયને ઉતારી ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી મેદા ખાંડ અથવા છુંદેલી ખાંડને ઉપર ભભરાવવી. મલાઈ પર ચારેલાં ઇંડાં કરવાં હોય તો સોજું કઠણ ધી ઉપસેલી ભરેલી ત્રણ ચમચી લેવું અને તેમાં ઉપર લખેલા બધે સામાન તથા ઇંડાંને કાંસીયામાં બરાબર મેળવી ગમે તો બે ચમચી નીમક પણ નાખી ચુલે ચારવીને કઠણ ચાપને ઉતારવું. પોણે બનાવવાં હોય તો એજ રીતે એટલોજ બધે સામાન ભેજાંને પેણામાં સોજું ધી થોડું કકડાવીને તેમાં પોણે બનાવવાં.

ઈડાં મસાલાના પટેટા પર.

પટેટા શરૂ ૦૧, ધી તથા કાંદા દરેક શરૂ ૦૧, કોથમીર કુડી ૩ નાં પાંદડાં, મોટું લીલું મરચું ૧, ઇંડાં ૩, જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

પટેરાને છોલી સેજ જદાં વેફર કાપી તેના અડધી ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને ઘણું બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી ક્લષ્ ભરેલી કઢાઈમાં ધી કકડાવી તેમાં શીકા લાલ તળીને કાઢી લઈ માહે વેફરના કટકા નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર હિંદાડી ચમચથી તળે ઉપર કરી બરાબર નરમ થાયને કાઢી લેવા. તે પછી અંદર કોથમીર મરચાં નાખી તેને તળીને એમાં તળેલા કાંદા, વેફર, નીમક તથા સરકો બરાબર મેળવીને ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંચરીને તેની ઉપર આખી દાળતાં અથવા દોહવેલાં ઇંડાં બનાવવાં. પાકાં વચકાં કદનાં અડધો શેર ટામેટાંને પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી તેના કટકા કાપીને એ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડને ઇંડાં માટે ઉપર મુજબના તળેલા બધા સામાનમાં ભેળીને ઇંગારે રાખી ટામેટાંનું પાણી બળે પછી એની ઉપર ઇંડાં બનાવવાં.

ઇંડાં મેથી પર.

કાંદા શેર ૦, ધી તોળા ૫, નવા મેથીના દાણા તોળો ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ થી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨.

મેથીને ઝુંડી સોજી ઘોષને પુરતાં ઇંડાં પાણીમાં આખી રાત ભીતવી રાખ્યા પછી સહવારે પાછી ઘોષને ખીજાં સોજાં પાણીમાં ઢાંકીને ચુલે બાફતા મુકવી અને મેથીને દાળતાં કુટી જલ તેટલી બધી નરમ થાયને ઉતામી માહેથી બધું પાણી કાઢી નાખવું. કોથ-મીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કઢાઈમાં ધીમાં શીકા લાલ તળીને તેમાં બધા સામાન ભેળીને ઇંડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંચરીને એની ઉપર આખી દાળતાં ઇંડાં ભાંજીને બનાવવાં. એમાં પાણી મુદલ નાખવું નહી. એ ઇંડાં મજાહનાં લાગે છે.

ઇંડાં મોટા થાળામાં એકઠાં બનાવવાની રીત.

એક મોટા ગજ થાળામાં ૭૫ થી ૮૦ જેટલાં ઇંડાં સામટાં કરવાં હોય તો એક તદન સપાટ તળાયાનો ક્લષ્ ભરેલો એક ગજ વ્યાસનો

યાજો લેવા અને તેમાં ભીંડ પર ઇડાં કરવાં હોય તો તળેલા ભીંડાનું એ આપ્યા યાજામાં અડધી ઇંચ જેટલું જડું પડ પાંચરાય તેટલા કુમળા ભીંડાને ઘાઈ ગુછીને તેની સેજ જાદી જેવી બધી કાતરીઓ કાપવી અને એક માટા ઉંડા પેણામાં ડુબતાં ધીમાં તેને બદામી રંગના તળીને ઉતારી પેણામાંથી કાઢી લઈને અપ જોગા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એજ ધીમાં તેને શીકા લાલ રંગના તળીને કાઢી લેવા. થોડી કુમળા કોથમીરને ઘાઈ કોરડી કરીને તેમાં સેજ પણ ડાંખળી રેહ નહી તેમ બધાં અમથાં પાંદડાંજ કાઢવાં. પછી યાજાનાં આપ્યાં તળાયાંમાં તળેલા ભીંડાનું અડધી ઇંચ જડું પડ સફાઈ પાંચરીને પછી તે બધાંની ઉપર તળેલા કાંદો પુરતો પાંચરીને તેની ઉપર મીનનં સરનું નીમક ભભરાવીને પછી ઉપરથી બધાં કોથમીરનાં પાંદડાં ભભરાવવાં. ત્યાર બાદ ઉપર લખ્યા જેટલાં ઇડાં સમાય તેટલી એક કલઈ ભરેલી લંગરીમાં ઇડાંની દાળ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ૭૦ થી ૮૦ જેટલાં ઇડાંને ભાંજવાં. ઉપર લખ્યા મુજબ યાજામાં બધું ભરીને તૈયાર થાય તેટલાં એ યાજો કીનારી તરફથી ટેકાવીને મુકાય તેટલા માટો ચુલો ભાંપતી ઉપર માડવા માટે જમીન ઉપર પેહલે રાખવું પુરતું જડું પડ પાંચરીને પછી એક સરખા માટી ઇંટની ઉપર યાજો ટેકાવીને મુકાય અને જરાખી હીલે નહી તેમ સરખે અંતરે ફેરવીને ઇંટની ચાર ચોડને ગોઠવીને મુકીને પછી આપ્યા ચુલાની અંદર લાકડાં સળગાવ્યા પછી યાજાની હેઠે મળહતું ફરતું મધ્યમ બળતું રાખવું પછી પેલા ભીંડા ભરેલા યાજો જરાખી હીલે યા વાકો રેહ નહી તેમ એ ચુલાની ઇંટની ઉપર ગોઠવીને સરખો મુકીને પછી યાજામાં મુકેલાંની ઉપર છાંટે તેમ મોજું ગરમ પાણી ઉપરથી રે ને જરા વારે પેલાં તળેલાં ધીને યાજામાં મેલેલાંની ઉપર ફરતું થોડું રેડવું. તે પછી પેલાં ભાંજ રાખેલાં ઇડાંમાંથી એ ઇડાં સમાય તેટલી એક વજનમાં હલકી લોઢાંની સાફ કરછીમાં બધે ઇડાંની દાળ તથા તેની સાથે આવે તેટલી થોડીજ સફેદી ભરવી અને પેહલે યાજાની બધી ફરતી કીનારી તરફથી એ કરછીયાંની થોડી સફેદી સાયતી દાળને સેજ છુટી છુટી સરખે અંતરે મુકીને પછી એજ રીતે અંદરનો બધો ખાલી યાજો ઇડાંથી ભરીયા પછી લંગરીમાં સફેદી વધે તે બધી સફેદીને યાજામાં ફરતી બધાં ઇડાંની ઉપર રેડવી. પછી યાજામાં

રેડલાં ઇડિને વળગે નહી તેમ એટલાજ મોટા બીજા એક સાફ થાળાને ઇડાંવાળા થાળાની કીનારી ઉપર ચટો મુકીને થાળો ઢાંકવો. તે પછી જરા વારે ઇડાં બંધાય ત્યારે થાળાને ઉતારી એજ રીતે બીજા થાળાઓમાં ઇડાં બતાવવાં.

ઉપર મુજબના મોટા થાળામાં પટેટાનાં વેફર ઉપર ઇડાં કરવાં હોય તો પેહલે છોલિકા પટેટાનાં ઘણાં પતળાં કાપેલાં વેફરને કુબતાં ધીમાં મળાડનાં કકરાં પણ સફેદ તળીને કાઢી લીધા પછી ઉપર ભીંડાનાં ઇડાંમાં લખ્યા મુજબ તળેલા કાંદા લેવા અને ભીંડાનીજ કાની પેહલે એ વેફરનું થાળામાં નાદું પડ પાંચરીને પછી તેમજ એની ઉપર તળેલાં કાંદાનું પડ મેલી નીમક ભભરાવીને પછી તેમજ એ થાળાને ચુલા ઉપર મુકી તેજ રીતે ઉપરથી જરા ગરમ પાણી છાંટી કકરેલું ધી રેડીને ભીંડાનીજ કાની એ વેફર પર ઇડાં રેડીને તેમજ એ ઇડાંને તૈયાર કરવાં.

ઇડાં લીલાં લસણનાં ચારવેલાં.

કુમળાં લીલાં પાદડાં સાથેજ લીલું લસણ લઈ તેને ખારીક જુકા જેવું કાપીને તે તોળો ૧૫, ધી નવટાંક, ઇડાં ૩, કુધ નાના ચમચા ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

સાફ કઢાઈમાં ધીને ધીમે બળતે કકડાવીને તેમાં લસણને શીકું લાલ તળીને ઉતારવું અને તે ઠંડું થાયને એક સુપ પ્લેટમાં ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારી કાની દોહવીને તેમાં કુધ તથા નીમક મેળવીને પછી તળેલાં લસણ સાથે એ બધું કઢાઈમાં બરાબર મેળીને ધીમાં આંચે ચુલે મુકી મોટાં ચમચાથી ચારવ્યા કરવું અને ઇડાં જરા કઠણ થાયને ઉતારવું. એ ઇડાં મળાડનાં અકુરી નેવાં થાય છે.

ઇડાં લાલાં લસણ પર.

ઉપર ઇડાં લીલાં લસણ પર ચારવેલાં છાપેલાં છે તેજ મુજબનો સઘળો સામાન લઈને તળવો, પણ ઘણો લાલ કરવો નહી. પછી ઇડાં તરફારી પર બતાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેલામાં પાંચરીને એની ઉપર સમાય નેટલાં ઇડાં આખી દાળનાં ભાંજીને ઢાંકણ ઢાંકી પેણાંમાં નાના બે ચમચા નેટલું ઠંડું પાણી ફરવું રેડીને ઇંગારે મેલી ઇડાંની દાળ બંધાયને કાઢવાં.

ઇડાં લેવટી અથવા અંબાર પર.

કાંદા શેર ૧, ઘણીજ ખારીકમાં ખારીક લેવટી તોળેલી શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, ધાંણાજીરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, દલેલી ઉળદ તથા આખું જીરું દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટ્ટી મોટી કળી ૬, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, ઇડાં ૩, નીમક અપ મુજબ.

કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ્ટને ખારીક કાપવું. લસણને છોલી જીરાં સાથે ખારીક છુંદવું. લેવટીને ઝુંટી સોજ કરી જરા નીમક સાથે ભેળીને દસ મીનીટ રાખ્યા પછી ઘણી સોજ ઘોષ્ટને તેમાં બધો મસાલો મેળવવો. પછી કાંદાને છોલી ખારીક લુકા જેવા કાપી કલક ભરેલા પેણામાં ધીમાં શીકો બદામી રંગના તળી તેમાં મસાલામાં મેળવેલી લેવટી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળા ધીમે બળતે ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બધું જરા લાલ થાયને સરકો મેળવી ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંચરીને એની ઉપર આખી દાળનાં ઇડાં બનાવવાં. અંબાર હોય તો તેને સમારી જરા નીમકમાં મેળવીને દસ મીનીટ રાખ્યા પછી સોજ ઘોષ્ટ નીચવીને ઘોતાં કપડાંમાં નાખી ગુછીને બધું પાણી કાઢી તદ્દન કોરડી કરીને પછી લેવટીનીજ કાની એને પકાવીને એજ રીતે એની ઉપર ઇડાં બનાવવાં

ઇડાં વેંગણાં પર.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલી તરકારીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ વેંગણાંની થોડી પતળી કાતરીએ તળી અકેક સાથે અઠડાવીને પેણામાં ગોઠવવી અથવા ગોસ્ત અથવા મરઘી વેંગણાંમાં છે તે પ્રમાણે પણ ગોસ્ત અથવા મરઘી વગર થોડાં વેંગણાં લઈ તેનાં મીઠાન મુજબ ખીએ બધો સામાન લઈને ધી પર તત્કાલેલાં ખારાં અથવા મસાલાનાં વેંગણાં પકાવી ખટાસ જોઈયે તો ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સોસ અથવા જલદ સરકો તથા જરા ખાંડ ભેળી ઉપર લપેલી જેખી એક રીતથી વેંગણાં તૈયાર કરીધાં હોય તેની ઉપર ઇડાં તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ

આખી દાળનાં અથવા દોહવેલાં ઇંડાં તેની ઉપર સમાય તેટલાં બનાવવાં.

ઇંડાં વેલાતી.

મોટાં પાકાં કઠણ લાલ ટામેટાં શેર ૩, સોજી કઠણ દેરીની કુધની ક્લીમ ભરેલી શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, વેલાતી સૌસ અથવા જલદ સરકો નાના ચમચી ૨, બારીક કાપેલી પાર્સલી અથવા કોથમીરનાં પાદડાં ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, નીમક; ખમણેલું જાયફળ તથા છુદેલાં કાળાં મરી ખપ મુજબ.

સાંકડાં ઇંડાં નાનાં છ કપ પાથે પાથે મુકાય તેટલા પાટીયામાં પાણી ભરવું, પણ ઉકળતાં કપમાં ભરાય નહીં તેટલું ઓછું નામવું અને તેને ચુલે મુકી ખુબ કકડેને દરેક કપમાં અંકેક ઇડું ભાંજી તે તરેલીમાં ગોઠવીને મુકવું અને દાળ તથા સફેદી બંધાયને ઉતારી અંદરથી કપ કાઢી લઇ ઇંડાં ચુંથાય નહીં તેમ ચમચી વડે અળગાં કરીને કાઢીને રાખીમાં છુટાં છુટાં મુકવાં. પછી પીચ; અંપ્રીકાટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ટામેટાંને છોલી કટકા રેહ નહીં તેમ બરાબર મીક્કડ કરી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે બધી ખાંડ અને ક્લીમ અને નીમક તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અંકેક ચમચી ભીળી ચુલે ધીમી આંચે ઉઘાડું મેલી વારંવાર ચમચી મેળવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહીં. પછી ક્લીમનું ધી થઇને તે બધું છુટું પડે અને ટામેટાં કઠણ થાય ને સૌસયા સરકો મેળવી તે મુકાયને ઉતારવું. ત્યાર બાદ સપાટ ભરેલી પોણી ચમચી મરી, સપાટ ભરેલી અંકેક ચમચી જાયફળ તથા છ ચમચી નીમકને પાર્સલી યા કોથમીર સાથે બરાબર ભીળી અંકેક ખીલસ જેટલા સફેદ કોરાં કાગળનાં સમચોરસ કટકાની વચમાં અંકેક ઇડું મુકી તેની ઉપર આંખે ભીળેલા સામાન ભભરાવવો. પછી સામસામી બે બોરડુથી પેહલે કાગળને વાળી લઇને પછી ખીજી બે બોરડુ પરના છેડાને સરખા વાળીને ચપટું પડીકું કરવું અને તે છુટી નહીં જાય માટે ઉપર સુતરના બે આંટા વીટાળવા. તે પછી પેણામાં ધી નાખી ધીમે બળતે મેલી બરાબર કકડેને તેમાં પાથે પાથે બધાં પડીકાં મુકવાં અને હેઠેથી કાગળ શીકા લાલ

રંગનું તળાયને તવાયાથી ફેરવી નાખી ખીજી પડ એમજ થાય. ને ઉતારીને ધીમાંથી કાઢી લઈ પડીકાં છોડવાં અને ઇડાં ચુંથાઈને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બધાં કાઢવાં અને ટામોટાં ઠંડાં થયાં હોય તો જરા ગરમ કરીને ધી સુધાંજ બધું રકાખીમાં કાઢી સરખું પાંચરીને તેની ઉપર પાથે પાથે ગોઠવીને ઇડાં મેલવાં. એ વાંની મળઈની લાગે છે.

ઈડાં સેકતાનાં ડુલ પર.

કાંદા શેર ૧૫, ધી તોળા ૬, ચુંડીને સાદ કીધેલાં સોજાં સેકતાંનાં ડુલ તોળા ૫, સોજાં ભેંસનું દુધ પાથેર ૧ અથવા મોટાં પાકટ અડધાં નાળાથેરનું દુધ પાથેર ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૨.

ડુલને સોજાં ઘાઘ નરમ બાફીને બધું પાણી બરાબર કાઢી નાખવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં બદામી રંગનાં તળા તેમાં બધે સામાન ભેળી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને અવાર નવાર તળે ઉપર ફરી ધી પર આવે ને ઇડા તરકારી પર બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાંચરીને એની પર ઇડાં બનાવવાં. એ ઇડાં મળઈનાં લાગે છે.

ઈડાં સેકતાની સીંગ પર.

આએ ચોપડીમાં સોસ સેકતાની સીંગનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ સીંગના ગરને મળઈનો ધી પર રાંધવો. પણ તેમાં લખ્યા મુજબ એની અંદર ખાંડ, સરકો, ચેવી તથા ઇડાં નાખવાં નહી. પણ ખટાસ પસંદ હોય તો વેલાતી સોસ નાનો એક ચમચો એ રાંધેલા ગરમાં ભેળીને ઇડાં બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેણામાં પાંચરીને ઉપર ઇડાં બનાવવાં. એ ઇડાં સારાં લાગે છે.

ઈડાં હાફ ઍઈલડ.

સેજખી ફાટફટ વગરનાં તદનજ આખાં તાજાં ઇડાં લેવાં. પછી તપેલી પાણીથી જરા અધુરી ભરી ઢાંકીને બળતે મુકવી અને માહે કકરા પડેને પાણી ઉછળે ત્યારે તપેલીને ઉતારી પાડી એમાંજ ઇડાં નાખવાં નહી પણ ખીજાં જરા ઉંડાં વાસણમાં ઘુર્તજ પાણી રેડીને પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચા વડે માહે

ઇડાં મુકીને ઢાંકણ ઢાંકી દેવું. અને ત્રણ મીનીટ થાયને ઇડાં કાઢી લેવાં. બીજી રીતે એ ઇડાં કરવાં હોય તો ગરમ ગરમ બેભટની ઉપર ઇડું મેલીને પછી છરી વડે તેને ફેરવ ફેરવ કરવું. કાચુ એમજ મુકી રાખ્યાથી ઇડું ફાટી જાય છે. અને પણ ત્રણ મીનીટમાં કાઢી લેવું. પણ બેભટમાં સેજબા ઇંગારની ઝીણી ગાંગડી પણ હશે તો ઇડું ફાટી જશે માટે તેની સંભાળ રાખવી. આમ્મે રીતે બાફેલું ઇડું કરવું હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબ બેભટપર ત્રણ મીનીટ છરીથી ફેરવ્યા પછી ઇડાંની ઉપર બીજી ગરમ બેભટ નાખીને તેમાં બીજી ચાર પાંચ મીનીટ ફેરવ્યા વગરજ ઢાંકી રાખ્યાથી ઇડું કઠણ બંધાશે.

ઈસ્કુ તળેલું લગનનું.

શકરકંદ; રતાણ કંદ; કમોદીયો કંદ; સુરણ; પટેરા; સુકા ડબલ બીન; ગ્રીનપીસના મોટા લીલા દાણા; રાતું કોહોણું તથા ઝીણું પાકું ટામેટાં દરેક શેર ૧૧, ઘી શેર ૫ થી ૭, મોટા કાંદા શેર ૫, ઘણા ઝીણા કાંદા શેર ૨, સોજ નવી બદામની બીજ શેર ૧૧, નીમક તોળા ૫, આદુ તોળા ૨૧, લસણ તોળા ૧૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૪, કોથ-મીરચુડી ૧૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૫, દુદનાતાં પાદડાં ૨૫.

બદામને છોલીને ઉભી સ્લાઇસ કાપવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ઘોવા. કોહોણું, પટેરા, સુરણ, શકરકંદ, રતાણ કંદ એ બધાંને છોલી મોસંબી ચણા જેટલા પણ આખંડા કટકા કાપી. એ તથા બીજી બધી તરકારીને જીરું જીરું ઘોવું. કોથમીર તથા દુદનાતાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવ કાપવા. પછી કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં બધું ઘી કકડવી તેમાં બધી તરકારી તથા ઝીણા કાંદાને જીરું જીરું શીકે લાલ તળી કાઢવું. ફક્ત ટામેટાંનેજ તળવાં નહી. સારખાદ એજ ધીમાં કાપેલા કાંદાને શીકા લાલ તળા માહે આદુ લસણ વધારીને તેમાં બધા તળેલા સામાન, કોથમીર, મરચાં, તથા દુદનો બધું બરાબર મેળવી એક શેર જેટલું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચે ફેરવવું અને પાણીનો જરા સેજર હોય ત્યારે અંદર ટામેટાં ભેળવાં અને ઘી પર આવેને ઉતારવું.

ઈસ્કું ભુંજેલું.

દાધી તથા ઘુરીયાં લેવાં નહી, તે ઉપરાંત ખીજી અધી લીલી તથા સુકી તરકારીને છોલી તેના ચણા જેટલા કાપેલા કટકા સરખે વજને અધાં મળી શેર ૩, કાંદા શેર ૩, ઘી શેર ૧૧, નીમક તોળો ૧૧, આદુ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦૧, પાકટ સોજી મોટું નાળીયેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૧૨.

અધી કાપેલી તરકારીને સોજી ઘોષ પાણી નીગરાવા માટે સાફ ખોયામાં નાખવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપવા. નાળીયેરને ખમણી પાતા પર જરા પીસી, ઘટે તેા સેજ પાણી નાખીને ઘાડું દુધ અડધો શેર કાઢવું. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં અધી તરકારી નાખી ફેરવ ફેરવ કરી શીકું લાલ તળાયને ઉતારીને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લઈ તપેલી પાછી ચુલે સુકી ધીમાં કાંદા નાખી શીકા લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી બરાબર લાલ તળી અંદર અધી તળેલી તરકારી, એક તોળો નીમક તથા નાળીયેરનું દુધ ભેળીને ઇંગારે મેલી અવાર નવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને દુધ બળીને બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારી એક કલઈ ભરેલી ઉભી ઉડી તપેલીમાં બધું ભરી સપાટી સરખી કરવી અને ઇંડાંને દીશમાં ભાંજ તેમાં અડધો તોળો નીમક નાખીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તપેલીમાં ઉપરથી એ રેડીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા સુખ્ય મજાહનું લાલ ભુંજીને જરા ઠરે પછી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અળચું કરીને આપ્યું જાવું.

ઉંખરીયું ગોસ્ત અથવા મરઘીનું.

સોજી કુમળું પણુ ફરખે નરનું ગોસ્ત રતલ ૩ ના જરા મોટા કાપેલા કટકા, નકી ગોસ્ત રતલ ૨ નો ખારીક છુંદલો ખીમો, દાણા ભરેલી કાળી પોહોળી વસઇની પાપડી અથવા દાણા વાળી સુરતી વાલ પાપડી જે તે એક શેર ૬, સોજો જાદો શકરકંદ તથા સારી જાતના વચલા પટેરા દરેક શેર ૧૧, નાના પતળાં કુમળાં વેંગણાં ૫, કોથમીર ઝુડી ૧૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧૨, લીલાં લસણની મોટી ઝુડી ૧, આદુ શેર ૦૧, ચુંટેલો અજમા તોળા ૨૧, લસણના આંખા કડા ૬, ખીજું સુકું લસણ તોળો ૧, દલેલી હળદ

તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૩, ચુંદેલું ૭૩ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, સોણું મીઠું તેલ નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૧૨, ઘી તથા નીમક અપ મુજબ.

લસણના ૬ કડાને ઘોઈ કોરડા કરીને એમજ જુદા રાખવા અને બાકીનાં લસણ તથા આડુને છોડીને છુંદવું. ઇંડાંને ઘોઈ નુછીને સોજાં કરવાં. કોથમીરનાં પાદડાં, મરચાં તથા લીલાં લસણને ઘોઈને કોરડું કરીને બારીક કાપવું. જરાંને પીસવું. પછી છુંદેલું આડુ, લસણ તથા કોથમીર મરચાંને ભેળી તેના ત્રણ ભાગ કરી એ ભાગ સાથે અધું ૭૩, નીમક તોજો ૧૫, તથા હળદ, મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી એ ચમચી ભેળીને તેમાં ખીમાને સારી કાતી મેળવી લાકડાંની ખાંડણીમાં છુંડીને એક કલાક આથી રાખવા બાદ હાથને તાડી અથવા પાણી લગાડીને તેના મોટા કવાબ વાળી એક કલાક વખાતા રાખવા. બાકી રહેલી કોથમીર, મરચાં, હળદ તથા મરી સાથે એક તોજો નીમક ભેળીને તેમાંથી ચોથા ભાગ જેટલું જુદું કાઢી રાખવું અને બાકીના ત્રણ ભાગમાં અધું લીલું લસણ તથા બાકી રહેલું છુંદેલું આડુ લસણ મેળવીને તેમાં ગોસ્તને ઘોયા વગર એમજ સાદું કીચિલા કટકાને ભેળીને એથી ત્રણ કલાક આથી રાખવું. બધી તરકનીને ઘોઈ નુછીને કોરડી કરી વેંગણાંને હાલ સાથેજ ઉભાં ચાર ચીરવાં ડીચકાં આગળથી વળગેલા કાપી પેલો જુદો કાઢી રાખે. મસલાનો ચોથો ભાગ તેમાં ભરવો. પાપડીને ઘોવી તેમજ સમારચી નહીં પણ એમજ નુછી વસઇની પાપડી હોય તો એક સોજી ગુણપાટ અથવા સાદડી ખાંચરીને તેની ઉપર અને તે નહીં હોય તો એક સોજાં કલઇવાળા ખુમચામાં બાર તોજા નીમક સાથે ખુબ ચોળવી, પણ મુરતી પાપડી હોય તો એમ ચોળવી નહીં, કારણ એમ કરતા તેના દાણા નીકળી જશે માટે દાણા નીકળે નહીં તેમ સંભાળીને નીમક સાથે અમથીજ ચોળીને એ ભેમાંની જે પાપડી હોય તેની માટે લસણના આખા છ કડા, અજમા, બધી તરકારી, આથેલું ગોસ્ત તથા મીઠું તેલ ભેળવું અને એ સઘળું તથા કવાબ સમાય તેટલાં એક વપરાયલાં પણ તદન સોજાં માટીનાં ધરીયાંનાં તળાયામાં થોડું ઘી લગાડીને તેની ઉપર કહવારનું એક પડ કરવું અને તેની ઉપર બધો ભેળેલો હંબરીયાનો સામાન અને વચમાં સાથે સાથે વાળેલા કવાબ તથા

ઈડાં ભાગે નહી તેમ સંભળાથી તે મુકી બધું દાખીને ભરવું અને
 છેલ્લે કહવારથીજ ધરીયાનું મોઢું બંધ કરી બાગ અથવા ખેતની
 ખુલ્લી જગ્યામાં હેડે જમીનની ઉપર આઠ દસ કાચી પાપડી મેલીને
 પછી તેની ઉપર ભરેલાં ધરીયાને ઉલટું મુકવું અને મોટાં પચીસ
 છાણાંનાં કટકા કરી તે પડી જાય નહી તેમ ધરીયાંની આસપાસ
 તેમજ ઉપર બધે સરખાં સંભાળથી ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર બધા
 ફરતો સુકાં ઘાસનો કચરો પાંચરીને પછી સળગાવવું. તે પછી
 અડધો કલાક ઉપર વખત થાયને એક ઘોરદુધી છાણાંને જરા
 ખસેડી પેલી ધરીયાંની નીચે જમીન પર મુકેલી કાચી પાપડીમાંથી
 એ ચાર કાઢીને ખામ્મ જોડી અને તેની અંદરના દાંણુ બરાબર
 ચરીયા હોય તો પછી ધરીયાંનાં ઉંબરીયું પણ બુંજાયલું સમજી
 ધરીયાંની આસપાસનું બધું કાઢી નાખીને ખામ્મ વખત સુધી તેજ
 જગ્યા ઉપર ધરીયું રેહવા દેવું. છાણાં નહી હશે તો પછી બધું
 ઘાસ કચરો પણ ચાલશે. દાંણુની પપડીને બદલે મજાહતી ગામડી
 તાજી કુમળી પાંપડીનું એજ રીતે ઉંબરીયું કરવું પણ એ પપડીને
 નીમક સાથે ચોળવી નહી પણ તપાસ્વા માટે । ધયાંની નીચે
 દાંણુ વાળીજ પાપડી મુકવી. મરઘીનું ઉંબરીયું કરવું હોય તો
 ગોસ્તને બદલે મજાહતી ફરખે પણ કુમળી ત્રણ મરઘીને સમારી
 તેના કટકા કાપવા અથવા એકેક મરઘીનાં ચાર ચાર ફાડ્યાં કાપવાં
 અને તેને ઈડાં પાણીથી એકજ વખત સોજી ઘોષ કપડાંથી નુછીને
 તદ્દન કોરડી કરવી અને ઉપર ગોસ્તના કટકા આથવા છાપ્યું છે
 તેજ પ્રમાણેના મસાલામાં એ મરઘીને આથવી. પણ એની સાથેથી
 ઉપર લખ્યા મુજબ વાળેલા કવાબ, ઈડાં તથા બીજે બધા સામાન
 તેટલોજ લઇને તેજ રીતે ધરીયાંમાં ભરીને ઉંબરીયું બનાવવું.
 મરઘીનાં કટકા અથવા ફાડ્યાંને બદલે નાનાં ચીકન અને હાફ ફાઉલ
 એ બેની વચ્ચેનાં મજાહતાં ભરેલાં છ પીલાં લેવાં અને આએ
 ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એને
 કાપી સમારીને આખાંજ રાખી પછવાડેથી જરા ચીરી અંદરનું
 બધું કાઢી સોજાં ઘોષ નુછી કોરડાં કરી તેની અંદર કલેજ, ટેડો
 તથા મુડી ભરીને એ આખાંજ પીલાંને આથીને મરઘીને બદલે અને
 ધરીયામાં ભરીને ઉંબરીયું બનાવવું. હમેશ ઉંબરીયાંની આસપાસ
 બધે એક સરખું અને બરાબર સળગેલું બળવું ગાખવું જોઈયે.

કારણ તેમ નહી હોયે તો પછી ઉંઘરીયું બરાબર ચરશે નહી. કહ્યાર નહી હોય તો પછી અશુરીનાં છટીયાનાં બળાં તેને બદલે ઉપયોગમાં લેવાં.

ઉંઘરીયું ખાંદેલું.

દાંણા ભરેલી સોજ સુરતી વાલ પાપડી શેર ૧૧, બીયાં વખરનાં નાનાં કુંમળાં વેંગણાં; સારી જતના વચલાં કદનાં પટેટા; સોજે રતાણુ કંદ તથા શકરકંદ દરેક રતલ ૦૧, નીમક તેળો ૧૧, ચુટેલો અજમે તેળો ૦૧૧, દલેલી ઉળદ તથા ધાંણા જીરાંનો મસાલો દરેક તેળો ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, લસણના મોટા કડા ૩, લીલાં લસણની નાની ઝુડી ૧, સોજી મીઠું તેલ નવટાંક.

કોથમીરનાં કુંમળાં ડાંખળાં સાયનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઘ કોરડું કરીને જાડું છુંદણું અથવા પીસ્તું. લીલાં લસણને ઘોઘ કોરડું કરીને જાડું કાપવું. લસણનાં કડાંને સોજ ઘોવા. વેંગણાંને છાલ સાથેજ ઉભા ચાર ચીરમાં કાપી ડીચકાં આગળથી વળેલાં રાખી ઈંડાં પાણીમાં ભીનવવાં. સમારયા વગરની આખી પાપડી તથા છોલ્યા વગરનાં આખા પટેટાને સોજ ઘોવા. રતાણુ કંદને છાલ સાથેજ સોજે ઘોઘને ઉભાં મોટાં ચીરીયાં કાપવાં. શકરકંદને પણ છાલ સાથેજ સોજે ઘોવો. પછી નીમકમાંથી જરા લઘ કોથમીર, મરચાં, ઉળદ તથા ધાણાજીરાંના મસાલા સાથે ભેળી એ મસાલામાંથી ચોથા ભાગ જેટલાને વેંગણાના ચીરેલા ભાંગમાં જરા જરા ચોપડીને પછી ચારે ચીરને સાથે દાખી દેવી. ત્યાર બાદ બાકી રહેલા એ મસાલામાં લીધું લસણ, અજમે તથા બાકીનું નીમક તથા તેલ મેળવી તેમાં હાથ વડે બધી તરકારીને સારીકાની સંડોવીને એક કલઘ ભરેલી તપેલીમાં બધા સામાનને ભરી તેમાં બે પાશિર ઈંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી જરા વખત ધીમી અથવા રાખ્યા પછી ઇંગારે સુકવું, પણ હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર તપેલીને ખડ હાથે કાંધા પરથી પકડી ઉંચકીને અંદરનું ઉલાવવું અને ઉંઘરીયું ચરીયું નહી હોય ને અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણુ પર જરા પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને માહે રેડવું અને બધું બરાબર ચરીને પાણી સુકાઈને સુકું જેવું થાયને ઉતારવું. દાણાની પાપડીને બદલે મજાહની તાજ કુંમળી પાપડીનાં ઘણાંજ સેજ ડીચકાં કાઢીને તેનું પણ ઉંઘરીયું થાય છે. એ ઉંઘરીયું મજાહનું લાગે છે.

ઉંબરીયું માછલીનું.

આએ ચોપડીમાં ભીંગનો પરદા છાપેલો છે તેજ રીતે ભીંગ, મોટી યોઇ, મોટા છમણા, માગન, નાની કુમળી રાંમસ એ બધા માંથી જેનું ઉંબરીયું બનાવવું હોય તેને આખી વળગેલાં એ ફાડમાંમાં છસીયા ચીરી એ પરદામાં લખ્યા મુજબનો મસાલો લગાડીને તેમજ તૈયાર કરવી. કેળનાં પાદડાંને ઘોઈ ગુઝી કોરડાં કરીને તેની ઉપર જરા જાડું ઘી લગાડી તેમાં અકેક માછલીને જુદી જુદી લપેટી તેની ઉપર સોજી ઘોડું જાડું સફેદ કપડું સફાઈથી વીટાળીને તેની આસપાસ બધે સરખી દોરી બાંધી લેવી. સાર બાદ કાળા અથવા પીળી મટોડીને જરા પાણીમાં કાળી ચોપડાય તેટલી પોચી કરીને કપડાંની ઉપર તેનું સફાઈથી પોણી ઇંચ જાડું પડ કરવું અને એ જેટલી માછલી હોય તે બધી અકેકની પાશે પાશે મુકાય તેટલી જમીનની ઉપર ગામડી કોલસાના સળગાવેલા ઇંગારનું જાડું પડ પાંચરીને મુકવું અને તેની ઉપર મટોડી લગાડેલી માછલીઓ મુકીને પછી તેની ઉપર તેમજ ફરતી ઘોરડુ પર પણ એજ પ્રમાણે ધગધગતા કોલસાના ઇંગાર મુકવા અને જેવી નાની મોટી માછલી હોય તે પ્રમાણે એથી ત્રણ કલાક જુજી ચોપડેલી મટોડીની ઉપર ફાટ પડે સારે માછલી તૈયાર થયેલી જાણીને ઇંગારમાંથી કાઢીને સંભાળથી ઉમેડી લીધુંનો રસ નીચવીને ગરમ ગરમ ખાવી. એ માછલીનું ઉંબરીયું ઘણું મજાઉતું લાગે છે.

ઝેંગ મીશ્વર.

તાજાં ઇંડાં ૧ ની દાળ, સોજી તાજી દુધ પાશર ૧૦, ખાંડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઝાંડી યા વાઈન ચમચી ૧.

દુધને એક કકરો પાડીને ઠંડું કરવું. પછી દાળને એક કપમાં ખુબ દોહવી પતળી કરી તેમાં ઝાંડી યા વાઈન તથા ખાંડ ભેળી જરા જરા કરી દુધ બરાબર મેળવી મરજી પડે તો ટેસ્ટ માટે જરા જાયફળ ખમણીને પીવું. જરૂર હોય તો ઝાંડી જરા વધારે લેવો. ખીજી રીતે બનાવવું હોય તો એક પાશર દુધને કકરો પાડીને ઠંડું કરવું અને તાજાં એક ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરીને તેમાં સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભેળી ટેસ્ટ માટે જરા જાયફળ ખમણવું. પછી

ઘડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી માહે તે મેળવીને પછી છેદલે દુધ બરાબર મેળીને પીવું. મરજી પડે તો ટેસ્ટ માટે કોઈ પણ ઍસેન્સનાં થોડાં ટીપાં નાખ્યાં, પણ તે ગોલાખ યા બદામતું હશે તો તેનું તો ઍક ટીપું પણ ઘણું થશે.

ઍગ સ્નો.

સોજી તાજું દુધ શેર ૧૦, તદનજ તાજાં ઘડાં ૪, ખારીક છુંદેલી ખાંડ તથા વૈનીલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ઘડાંની સફેદીમાં નવટાંક ખાંડ નાખીને પછી ઘણા કઠણુ કફ ચઢાવવો અને દુધમાં ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી મીઠું કરી નાના કલક ભરેલા ઉંડા પેણામાં રેડી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને ઍક કકરો પડેને સેજ ઇંગારપર રાખી સફેદીમાંથી ઍક વચલા ચમચા જેટલી સફેદીને દુધમાં છેટે છેટે સરખી ગોળ મુકવી અને બંધાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ઍક મોટાં દીશમાં ગોઠવીને મુકી દુધને ઉતારી જરા ઠંડું થયને ઘડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહરીને દુધમાં તે ભળીને પાછું ચુલે મુકી છુંટવું અને ઘટ ચાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ઍસેન્સ મેળવી દીશમાં ગોઠવેલા સ્નોની ઉપર પડે તેમ નહી પણ તેની વચમાંના દીશના ખાલી ખાચામાં સંભાળથી ફરવું રેડવું. બધાં ઍક સરખા સ્નો બનાવવાને બદલે વચમાં મુકવા ઍક મોટું અને તેની આસપાસ ફરતી હારમાં મુકવા માટે ચઢ ઉતર બનાવીને પછી દીશમાં તે ગોઠવીયાથી તે ભેવામાં વધારે સારાં લાગે છે. વૈનીલા ઍસેન્સ સાથે ઍકથી બે ટીપાં ગોલાખનું ઍસેન્સ ભળીયાથી વધારે સારો ટેસ્ટ લાગશે.

ઍપલ ફ્લુમરી.

સારી જાતનાં સોજાં સપરચન રતલ ૨, સોજી ખાંડ રતલ ૧, દુધની સોજી તાજી કઠણુ ક્રીમ ભરેલી પાથેર ૧, સોજી જલેતીન તોળા રા, આઁમે ઓપડીમાં લપેલાં કસ્ટરમાંથી કોઈ પણ પતળું કસ્ટર બનાવેલું તથા ગોલાખનું ઍસેન્સ ખપ મુજબ.

સપરચનને છાલી વચમાંનો ગાંઠ કાઢી નાખીને પતળી કાતરીઆ કાપી કલક ભરેલી સોજી તપેલીમાં નાખી ઍ દુધે તેડલું

કંડું પાણી રેડી ખાંડ નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને સપરચન તદ્દન નરમ થાયને ઉતારી અંદરનો શીંગે ગાળી લેવો અને સપરચનને ઘુટી નરમ માત્રા જેવું કરવાં. જલેતીનને અડધા પાથર જેટલાં પાણીમાં વીસ મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી પેલાં ગાળેલા શીરામાં ભળે ઇંગારે મુકી અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને જલેતીન તદ્દન બધું પીગળી જાયને ઉતારી એમાં પેહલે સપરચન અને પછી ક્રીમને બરાબર મેળવી એ મીનીટ પાછું થુલે મુકીને ઉતરી રેસ્ટ મુજબ થોડાંજ રૂપાં એસન્સ ભળીને ભીનપેલાં મોલ્ડમાં ભરવું. આઠ દસ કલાકે કંડણુ થશે પછી કેસ્ટામીને આખું કાઢી ઉપર કસ્ટર રેડવું. કંડું કરવું હોય તો મોલ્ડને આઠસમાં મુકી તદ્દન કંડું થાય ને કાઢવું.

એપલ મોલ્ડ.

સારી જાતનાં મેળ સપરચન રતલ ૨, સોજ ખાંડ રતલ ૧, સોજી બાગક આઠસીતજલાસ તોળા રા, વીલીપ્ડ ક્રીમ ૫૫ મુજબ, વેનીલા એસન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

સપરચનને છોલી ચાર કટકા કાપી વચમાંનો ગાંઠ કાઢી નાખીને ઘણીજ પતળી કતરીએ કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે આઠસીતજલાસ, ખાંડ તથા અડધો ચેર પાણી ભળી કંડણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકવું અને તદ્દનજ નરમ થાય ને ઉતારી ખુબ તરેહ ઘુટી એકરસ કરી ટેસ્ટ પુરું વેનીલા ભળી મોલ્ડને સોજી સેલેડ આઠલ લગાડી તેમાં ભરવું અને બંધાયને વીલીપ્ડક્રીમ સાથે ખાવું. પેહલે મોલ્ડને આઠસમાં મુકી કંડું થાય પછી કાઢેલું વધારે સારું લાગશે.

એપલ સ્નેો.

ઘણાં મોટાં સોજાં છ સપરચનને છોલી ચાર કટકા કાપી વચમાંનો ગાંઠ કાપી કાઢીને પછી કટકા કાપી એક સાફ તપેલીનાં નાખી એ હુએ તેટલું પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને તદ્દન નરમ થઈ પાણી સુકાયને ઉતારી ઘુટીને માત્રા જેવું કરી કલઈ ભરેલાં બોયાં અથવા ચાળણીનાંયા છાંડી કાઢવું. પછી તાજાં છ ઇંડાંની સફેદીને કંડણુ કઠું ચઢાવી તેમાં બારીક છુંદેલી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના એ ચમચા ભળી સપરચનને ખુબ તરેહ ઘુટીને પછી

તેની અંદર બધું મેળવી સફેદને કફ ચઢાવે તેમ એ સઘળાંને ભેગો કફ ચઢાવી બરફ જેવું સફેદ કરી મધ્યમ કદની ખીલારની રકાખીમાં બરફના કટકા હોય તેમ ખડખડું પડા ગોઠું મુકી તેને મથાળે મેડીનાં પાદડાં સાથની નાની સરખી ડાળી ખોસ્વી અને વીહીપડકીમ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એની ઉપર પણ તેજ રીતે જલ્લીના કટકા વળગાવવા.

એપલ વોટર.

મોટાં સોજાં પાકા ચાર સપરચનને છોલી બારીક કાપી તેની ઉપર એક શેર કકડા પડડું પાણી રેડીને ઢાંચી રાખવું અને તદ્દન ઠંડું થાયને ટેસ્ટ મુજબ છુંદેલી ખાંડ ભળી મીઠું કરીને ટેસ્ટ માટે જરા લીંબુનો રસ નાખી ગાળીને આઈસમાં ઠંડું કરીને પીવું.

એમ્બ્રેસ સ્વીટમીસ.

પફ પેસ્ટ પાઈનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ માખણનો ૦૧ ઇંચ જલદો પફ પેસ્ટ બનાવી બેક્કીની ગણતરીથી ડાયમંડ, ગોળ યા બીસ્કીટ કાપવાનાં કટરથી બીજાં કોઈ પણ આકારના કટકા કાપવા અને ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર આટો ભભરાવી તેમાં મુકી ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજી ઠંડાં થાયને અડધાંની ઉપર જુદા જુદા રંગની જામનું ૦૧ ઇંચ જલડું પડ ચોપડી તે દરેકની ઉપર બાકીના કટકા વળગાવવા અને આઈસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની સફેદ તથા ગોલાખી રંગની આઈસીંગ બનાવીને એની ઉપર ચાકડીનાં આકારમાં પતી મુકવી.

એમ્બ્રાસ. (પેટ્રીગીસ વાંની.)

ભરેલું હાફ ટાઉલ ૧, સોજાં મોટા પટેટા શેર ૦૧, સોજાં માખણ રતલ ૦૧, કાંદા શેર ૦૧, કેપ્સેજ અથવા કૉલીફ્લાવરનું જલદ અચાર તોળા ૪, આડું તોળા ૦૧, લસણની છુટી મોટી કળા ૬, તજ વાલ ૫ (એઆની ભાર) ના નાના કટકા, એળથી તથા લવંગ દરેક ૮, નીમક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૪ બાફેલાં.

કસ્ટનો સામાન—સોજાં ઝીણા રેષા રતલ ૦૧, માખણ રતલ ૦૧, છુંદેલી ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ૩ ઇંડાંની દાળ, વાટેલું

નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સાટા માટે મીલનો પેહલાં નંબરનો થકેનો આટો તથા દુધ ખપ મુજબ.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને કાપી સમારી કટકા કાપીને સોજી ધોવી. પટેટાની છાલ નીકળી શકે તેટલાજ સેજ બાફીને ગરમ હોય ત્યારેજ છાલ હાય વડે છોલીને ઉભાં ચાર ચાર કટકા કાપવા. આડુ લસણને છોલીને તેનો ઉભો બારીક રેસો કાપવો. અચારને સરકામાંથી કાઢી ઉપલાં વજનને ચાર તોળા લઈ તેનો ભુકો કાપીને કપમાં ઢાંકી મુકવું. પછી કલમ ભરેલી તપેલીમાં માખણ નાખી ચુલે મુકી તે બરાબર કકડેને માહે કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકો બદામી રંગનો થાયને આડુ લસણનો રેસો ભેળી ફેરવ્યા કરી બધું લાલ થઈ સોહડમ નીકળેને અંદર મરઘીના કટકા તથા નીમક નાખી ચમચે ભેળવી પાણી શેર પાણી રેડી એળચી, લવંગ, તજ તથા પટેટા નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને પટેટા ચરેને અંદરથી કાઢી લઈ મરઘી કઢણ હોય અને પાણી બળતો આવે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને અંદરનું પાણી તદ્દન મુકાય તો માહે એ ઉમેર્યા કરવું અને મરઘી તદ્દન નરમ થઈ એક પાથેર જેટલી થેવી રહેને ખાંડ તથા અચાર ભેળીને ઉતારી પટેટા તથા ઇંડાં ભાંગે નહી તેમ સંભાળથી અંદર ભેળવવા. પછી એ બધું કીનારી સુધી ભરાય તેટલાં એક પાઈદીશમાં થેવી મુઝાંજ ભરી જેઘને પછી પાછું કાઢી લઈ દીશને ઘોઘને કોરડું કરવું. ત્યારબાદ કસ્ટનાં સામાનનાં માખણમાં ઇંડાંની દાળ, ખાંડ તથા નીમકને બરાબર ભેળવી અંદર રવો ભેળી ઘટે તેટલું દુધ નાખીને મસ-ળાયા વગર એમજ ઉલકે હાથે મજાહનો સફાઈદાર ગોળો કરવો. કારણ મસળીયાથી રવાના દાણા ભાગી જઈને આટા જેવો થાય છે અને એમાં તો દાણાવાળો રવોજ જેઘથે છે તે પછી એ ગોળાને આટામાં રેણીને પાટીયાંની ઉપર પુરતો આટો નાખી દીશની કીનારી સુધી આવે તેટલો માટો બધેથી એક સરખો જઘો સફાઈથી વણી તેની ઉપર દીશને ઉલટું મુકીને છરી વડે બાજુની કીનારી સરખી કાપીને દીશ ઉંચકી લેવું. પછી દીશની કીનારીની ઉપર અથવા અંદર જરાખી આવે નહી તેમ બધું દીશમાં અળગું સફાઈથી ગોઠવી અંદર ગાળા રહે તેમાં બધી થેવી રેડીને

પછી એ રવાના કસ્ટને ભાગે નડી તેમ સંભાળી કંચકાને ઘડે
તોજ સેજ એચીને કીતારી સુધી લાં ને બાહરે કસ્ટને કંઈ
ભાગ નીકળેલો હોય તો છાં વડે કાપી કઢીને સરખું કરડું
લારખાદ પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ
મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મળહનું બદામી રંગનું ભુંજવું. એ
લોકોતો માખણજ વાપરે પણ આપણી રીત પ્રમાણે ગમે તો
મરઘી પકાવવામાં માખણને બદલે એક પાથેર સોજી ધી લેવું. એ
વાંની સારી થાય છે અને એની ઉપરનો રવાનો કસ્ટ અંદરની
બોરડુથી મળહનો રાંધેલા રવાના જેવા થાય છે અને મરઘી સાથે
ખાવાને મળહનો લાગે છે.

એળચીદાણા.

સોજ પહેલાં તંબરની શાકરીયા ખાંડ પાંચ થેરનો શીરો
બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોચી ગોળા પડે. શીરો
બનાવવો અને એ તોળા એળચીને છોરી નેના દરેક દાણા
છુટા કરીને લેવાંતી ઘણી મોટી કરાઈ આવે છે તેમાં નાખી
શીરામાંથી એક ચમચી જેટલો તેમાં રેડીને તથા વડે દાણા સાથે
એળચીને પોતાં સફેદ કપડાંનો સફાઈદાર ડુચો કરી એ દાણાની
ઉપર જોળવો. જેમ કરતાં પેલાં શીરાનું ઘણુંજ પતળું પડ
એળચીના દાણાની ઉપર ચઢશે. તે પછી તેને સુકા કરવા ચુલે પગારે
સુકાને પછી કઢાઈને પછી ઉતરી એજ રીતે થેડો થેડો શીરો
નાખી એમજ કરીને કઢાઈને ચુલે સુકવી. પણ તેટલા અરસામાંતો
બધો શીરો બંધાઈને કઠણ થઈ તેમાં દાણા બંધાય તો પછી તે
કામનો નહી. તેટલા માટે શીરો બનાવતી વેળા પતળો હોય ત્યારેજ
તેમાંથી થેડો શીરો ખીજાં વાસણમાં જુદો કઢી રાખવો અને એ
શીરો બંધાનો જાય તેમ તેમાં પતળો શીરો જરા જરા નાખી
ચુલે સુકાને પાછો સંખો કરતાં રેહવું અને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે
કઢાઈમાં શીરો નાખતાં જઈ કપડાંનો ડુચો ફેરવી પાછુ ચુલે
સુકતાં જઈ પાંચ સાત વખત એમ કીધા પછી તો કપડાંના ડુચાથી
નડી પણ તથા વડેજ ફેરવવું પણ પછી અટલો જરા નહી પણ
મોટો ચમચો ભરીને શીરો નાખવો. એ રીતે બનાવતાં એળચી
દાણા ચણા જેટલા મોટા થવા આવે ત્યારે એક માણસે ચમચાની

ધારે માહે શીરે નાખતાં જવું અને બીજાં માણસે કઢાઇના બેઉ કડાં પકડીને અંદરના દાણાને ખુબ હલાવવા. તેથી એળચીદાણાની ઉપર શીરે વધારે ચઢતો જશે. પણ હવે વાર-વાર ચુલે મુકવું નહી. આપણને લાગે કે હવે એળચી દાણા પર શીરે બંધાતો નથી તેજ જરા ચુલે મુકીને ઉતારવું. એ રીતે કરતાં એળચીદાણા બધાજ એક સરખા બનતા નથી. માટે નાના મોટા ચઢ ઉતર બે ત્રણ વળનાં જુદા કાઢી પેહલે જો છેક ઝીણા હોય તેની ઉપર અને પછી બીજા વળની ઉપર એ રીતે ખાંડનાં પડ ચઢાવી બધાં એક સરખા દાણા થાયને જોટલા મોટા એળચી દાણા બનાવવાં હોય તેટલા એજ રીતે બનાવવા. પણ તે હીસામે ખાંડનો શીરો વધારે બનાવવો. ઉંચા ચુલા ઉપર એળચીદાણા બનશે નહી, માટે હેઠે જમીન પર ચુલો માડી નીચે બેસીને બનાવવા. કાજુ, છોલેલા ભુજેલા ચણા તથા તલની ઉપર પણ એજ રીતે ખાંડ ચઢી શકે છે.

ઐલ્લા રોક.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, સોજું માખણ રતલ ૦૧, સોજા બદામની બીજ તોળા ૫, તાજું ઘડું ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપવી. માખણને છુંદીને નરમ કરવું અને બધો સામાન સાથે સારી કાની એકરસ કરી છેલ્લે બદામની સ્લાઇસ મેળવવી. પછી લગાડવાના માખણમાંથી ભુંજવાનાં પત્રાં ચથવા રકાબીને લગાડી તેમાં ચમચા વડે છેડે છેડે થોડી થોડી મેળવણી મુકી મધ્યમ લઘીમાં બદામી રંગનાં ભુંજવાં.

ઐસેન્સ આદુનું.

સોજાં સાખા વગરનાં આદુને છોલી ખમણીને તે શેર ૦૧ તથા બે લીંબુની છાલને દાઢ પાછંટ ઐંડીમાં દસ દીવસ બીનવી રાખ્યા પછી ગાળીને બાટલીમાં ભરવું.

ઐસેન્સ એળચીનું.

એળચીનાં દાણાં તોળા ૦૧, રેકરીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઑવ વાઇન આંઉંસ ૧.

ઐળચીના દાણાને છોલી સ્પીરીટ સાથે કાચના ખુચની સીસીમાં એક માસ ભીતવી રાખ્યા પછી ગાળીને મજબુત ખુચની સીસીમાં ભરી રાખવું. કોઈ પણ પ્રવાહી ચીજમાં ઐનાં થોડાં ટીપાં નાખ્યાથી ઐળચીનો સ્વાદ આવશે.

ઐસેન્સ કડવી બદામનું.

કડવી બદામની મીજ તોળો ૦૧૧, રેંકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઓવ વાઇન આઉંસ ૧.

બદામને છોલીને ખારીક છુંદી ઉપર ઐળચીનાં ઐસેન્સની માફક ઐળચીને બદલે એ બદામનું બનાવીને તેજ રીતે ભરી રાખી તેમજ વાપરવું.

ઐસેન્સ કાગમરીનું.

ઝંડી, વાઇન, કવરેટ અથવા જલદ સરકો એ ચારમાંનું જે તે એક ચીજ અડવી પાઇંટ લેવું અને તેમાં સવા તોળો કાગમરી નાખી વીસ દિવસ પછી ગાળીને પાઇંટમાં ભરવું. આઐ ઐસેન્સ પેહલે ત્રણ ચાર ટીપાં સોસ, શેવી અથવા ગોસ્તમાં નાખી જેવું અને ટેસ્ટ નહી લાગે તો જરા વધુ નાખવું.

ઐસેન્સ ગોલાખનું.

એક પાઇંટ રેંકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઓવ વાઇનમાં ગોલાખનાં અતરનાં ત્રીસ ટીપાં ભેળવાં. એ ઐસેન્સ વેનીલા અથવા ખીજાં કોઈ ઐસેન્સના જેવું નરમ નથી પણ બદામનાં ઐસેન્સનાં જેવું ઘણું જલદ હોય છે માટે જેમાંથી નાખવું હોય તેમાં ઘણાં થોડાં ટીપાંજ નાખવાં.

ઐસેન્સ ચીની કખાલોનું.

ત્રણ આઉંસ રેંકટીફાઇડ સ્પીરીટસ ઓવ વાઇનમાં ચીની કખાલોનું તેલ એક વચ્ચો ચમચો જરા જરા કરીને ભેળીને થોડો વાર રેઉવા દઇને પછી પાઇંટમાં ભરી ચપટ ખુચ મારવા. એક પાઇંટ પ્રવાહી પદાર્થમાં એ ઐસેન્સનાં પાંચ છ ટીપાં પુરતાં છે.

એસેન્સ જયફળનું.

એક પાઈટ રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઓવ વાઇનમાં ઘણું સોળું જયફળનું તેલ એક લીકર ઝલાસને બરાબર મેળવવું. એ એસેન્સ કોઈ પણ મીઠાઈ તેમજ ખાંતામાં નાખવું. ખીજી રીતે બનાવવું હોય તો અડધી પાઈટ સ્પીરીટ્સ ઓવ વાઇન અથવા ઝંડીમાં ખમણેલું જયફળ જે તોળાને કચ્ચતા બુચની સીસીમાં ભરી એક માસ પછી ગાળીને ભરવું. કોઈ પ્રવાહી ચીજ એક પાથર હોય તો તેમાં એનાં ત્રણ ડીપાં નાખ્યાથી જયફળનો ટેસ્ટ આવશે.

એસેન્સ તળનું.

અડધી પાઈટ રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઓવ વાઇનમાં સોળું તળનું તેલ એક વચ્ચો ચમચો બરાબર ભેળીને પાઈટમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો. એક પાઈટ સાસ અથવા કોઈ પણ ખાવાના એટલાજ પ્રવાહી પદાર્થમાં જેથી ત્રણ ડીપાં પુરતાં છે. એ તેલ ઘણું જલદ છે માટે ઘણું નાખવું નહીં.

એસેન્સ પેપરમીન્ટનું.

એક પાઈટ રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઓવ વાઇનમાં એક લીકર ઝલાસ પેપરમીન્ટનું તેલ બેળી સીસીઓમાં ભરીને ચપટ બુચ મારવો.

એસેન્સ બદામનું.

એક આઉંસ રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઓવ વાઇનમાં કડવી બદામનું તેલ એક ડ્રામ એટલે ૬૦ ડીપાં મેળવી ચપટ બુચ મારવો. એ એસેન્સ ઘણું જ જલદ હોય છે માટે કોઈ પણ ચીજમાં જે ચાર ડીપાં પણ ઘણું થઈ જાય છે માટે સંભાળથી બાંધવું.

એસેન્સ મરચાંનું.

અડધી પાઈટ ઝંડીમાં ગોવાનાં સુકાં લાલ મરચાંની લુકી દોઢ તોળો ભેળીને પંદર દીવસ રાખ્યા પછી ગાળીને સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો.

એસેન્સ લી'બુની છાલનું.

એક આંડેસ રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઓવ વાઇનમાં આટાં લી'બુની છાલના કટકા અડધો તોળાને ભેળી એળચીનાં એસેન્સની માફક બનાવીને ભરવું.

એસેન્સ લી'બુનું.

એક લીકર ગ્લાસ રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઓવ વાઇનમાં સોજી લી'બુની તેલ એક ચમચી બરાબર મેળવીને સીસીમાં ભરી ચપટ બુચ મારવો.

એસેન્સ વેનીલા.

અંદરનો કસ કાઢી લીધેલી સુગંધ વગરની હોય તેવી સીંગ લેવી નહીં પણ મજાહની સોજી સોહડમવાળી જાદી મોટી સીંગ જેને વેનીલા સ્ટીક્સ અથવા વેનીલા પોડસ કહે છે તેવી સીંગ અપબ્જેગી લેવી અને ઘોતાં સફેદ કપડાંને જરા ઊંડી અથવા રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટમાં ભીનવીને તેનેથી સીંગને બરાબર ગુછીને સાફ કરવી. પછી તેને ઉભી એ ભાગમાં ચીરીને તેના આસરે એક ઇંચ જેટલા કટકા કાપી પોહોળાં મોઢાંના કાચના ચપટ બુચના નાના ચોરસમાં બધા કટકા સરખા મુકીને પછી એ કટકા હુએ પછી તેની ઉપર દોઢ આંગળ જેટલો આવે તેટલો હલકો ઊંડો અથવા રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ્સ ઓવ વાઇન યા જીન દારૂ એ ત્રણમાંનું જેતે એક રેડીને ચપટ બુચ દાખીને ઢાંકવો અને તેની ઉપર કપડું બાંધવું. આસરે એ માસ પછી એકવડા સોજી સફેદ ફેલેનલના અથવા જાદી મલમલના બેવડા કટકાનો વચમાંનો થોડો ભાગ જીન અથવા ઊંડીથી ભીનવીને તેમાંથી બધું વેનીલા ગાળી કીધા પછી છેલ્લે કપડાંમાં બધા સીંગના કટકા નાખ્યા અને તેમાંનું બાકી રહેલું વેનીલા ભચડ્યા વગર એમજ ગળાય પછી સીંગને ફેંકી દેવી. અને કાચના ચપટ બુચની સીસીઓમાં ભરી બુચ વળગે નહીં માટે અંદરથી ગુછીને પછી દાખીને બુચ મારવો.

એસેન્સ વેનીલા ર જીનું.

ઉપર વેનીલાનાં પેહલાં એસેન્સમાં લખ્યા મુજબની સોજી વેનીલા સ્ટીક્સ એ આંડેસ એટલે પાંચ તોળા લેવી અને તેને

ઉભી ચીરી તેના પોણી ઇંચ જેટલા કટકા કાપી એક સોજાં
કોડીનાં બોલમાં નાખી બારીક પાઉદર જેવી છુદ્દલી ખરી કસ્તુરી
એક ગ્રેન તથા પાંચ ગ્રેન્સ Potassium Carbonate અંદર
નાખીને તેમાં ઘણુંજ કકરા પડવું સોજી પાણી ચાર આઉંસ
એટલે નાના આઠ ચમચા (દ્રવ્યરૂપન) ભરીને નાખી મેળવીને
ઉપર રકાખી ઢાંકવી અને તદન ઠંડું થાયને એમાં બાર આઉંસ
રેક્ટીફાઇડ સ્પીરીટ મેળવીને બીલોરના પોહોળાં મોઢાંના નાના
ચોરસમાં એ બધું ભરીને ઉપર તેનો કાચનો બુચ દાખીને ઢાંકવો.
દસ દીવસ પછી બીજા એવાજ ચોરસમાં મલમલનાં ઘોતાં કપડાંથી
ગાળાને કાચનું ઢાંકણ ઢાંકવું. વેંતીલા જે દીવસે બનાવવું હોય ત્યારેજ
Potassium Carbonate મંગાવીને વુર્ત વાપરવું. કારણ થોડું
હોવાથી લાવીને રહેવા દેતાં પસરી જઈ નકાસું માય છે. કસ્તુરીને
લીધે સાધારણ વેંતીલા કરતાં એનો ટેસ્ટ ઘણો સારો અને
સુગંધી થાય છે.

ઓપન જૈલી.

આએ ચોપડીમાં ખલાંમાંજ એ જાતનાંમાં જૈલીતીની મેળવણી
છાપેલી છે તે રીતે બનાવીને તૈયાર કરવી અથવા જૈલી ખરીયાની
છાપેલી છે તે બનાવવી અને એ બેમાંનું જે એક બનાવ્યું હોય
તેમાં રંગ આદિસિકીમનો ખપતો ખપતો મેળવીને ઘેરી દાડમના
રંગની કરવી અને વચમાં ગોળ નળો મુકીને ખાંચો કીધેલાં મોહડ
ખાસ આવે છે અને તેને ઓપન મોહડ કહે છે તેવાં એક મોહડને
આગમચથી પાણીમાં બીનવી રાખીને પછી કાઢીને તેની વચમાંના
નળો ખાલી રાખી આસપાસના ખાલી મોહડમાં આએ બનાવેલી
મેળવણી રેડી મોહડને આદિસમાં મુકવું અને તદન કઢણ બધાયને
બીલોરની રકાખીમાં સંભાળથી ઉલટાવીને આખી જૈલી કાઢી
અને તેની વચમાંના નળાવાળા ખાલી ગાળામાં આએ ચોપડીમાં
વીહીપડ કીમ છાપેલી છે તેવી બનાવી અંદર તે બરીને ઉપર
થોડી વધારે મુકીને તેનો પડારોડ આકાર કરવો. પણ બનતાં
સુધી મોટા ગાળાનું મોહડ લેવું તેથી ઉપર મુકેલી કીમનો પડારોડો
ઘાટ મળાહોનો થશે. પણ એ વીહીપડ કીમ ઠંડીનાં મુલકમાં બરાબર
બની શકે છે, ગરમમાં બરાબર થતી નથી માટે નળાના ગાળામાં

એ ભરવાને બદલે એ બે જાતનાં ખલામાંથી પાણી તે
આધારીન ઝલાસની મેળવણી બનાવીને તે ભરવી અથવા જલ્દી
ચીનાઈ સફેદ ઘાસનીમાં નરોં દુધની બનાવવા છાપેલું તે બનાવીને
અડધીમાં રંગ આધારીમનો ભેળીને રંગીન કરીને પેહલે નળાના
ગાળો એનેથી અડધો ભરીને પછી તે અંધાયને બાકી રહેલી
સફેદ જલ્દીને તેની ઉપર ભરવી. પણ પેહલે ભરેલી રંગીન જલ્દી
અંધાય તેટલાં પેલી સફેદ જલ્દીને પીગળેલી રાખવા માટે ચુલાના
તાપ આગળ જરા દુરથી મેલી રાખવી. પેહલે રેડેલી રંગીન મેળ-
વણી સાથે સફેદને વળગેલી રહેવા માટે પેહલે અંધાયલીની ઉપર
છરી વડે છાલકા જરા જરા કાપ સુકીને પછી ઉપર બીજી મેળ-
વણી રેડવી.

આમલેટ ઇડાંનો.

ધી શેર ૦૧, ઇડાં ૬, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી
પનીર તોળા ૫, છોલીને બારીક ભુકો કાપેલા કાંદા ઉપસેલા ભરેલા
નાના ચમચા ૨, બારીક કાપેલી પાસ્લી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી
ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને
કઠણ કઠ યઠાવી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી પેણામાં ધી
નાખી મધ્યમ બળતે મેલી બરાબર કકડેને તેમાં મેળવણી રેડવા
એને એક પડ લાલ તળાયને તવાયાથી ફેરવી નાખી બીજું પડ
એમજ તળાયને કાઢવો એને ગમે તો એક પડ તળાયને ફેરવ્યા
વગર આમલેટને એમજ ગોળ વીટાળવો.

આમલેટ કાળા બુકાનો.

સોજ કાળા બુકા ૨, ઇડું ૧, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક
સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, ધી ખપ મુજબ.

બુકાની ઉપરથી ચરખી તથા પડ કાઢી નાખી સોજ ઘાઇ
કોરડા કરીને બારીક ભુકા જેવા કાપી જરા ધીમાં શીકા લાલ જેવા
તળા ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવીને તેમાં
તળેલા બુકા તથા બાકીનો સામાન ભેળી ઇડાંનો પોળો મસાલાનો
પેહલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ આખું મેળવણીનો બનાવવો.

ઑમલૅટ કીમનો.

ધાયલા ચોખ્ખાનો અથવા મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખાનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, દરીની કુધની કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧, સોળું માખણ નવટાંક, બદામની ખીજ તોળા ૩, કડવી બદામની ખીજ તોળા ૧, તાજાં ઇડાં ૬, લીંચુ અડધાંની બારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ તથા ખીજ છુંદેલી ખાંડ અપ મુજબ.

એક બદામને છોલી ધોઈ કોરડી કરીને બારીક છુંદવી. થોડું કીમને આટામાં મેળવવી. પછી બાકીની કીમમાં માખણ તથા ખાંડ ભેળી ચુલે ઇંગારે ઘુટવી અને ઘટ થાયને ઉતારી ઇંડું થાયને તેમાં બધા સામાન ભેળીને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોડવી તે મેળવી સફેદીને કઠણ કક ચઢાવી થોડી થોડી કરી તે બધી ભેળવી અને એક સાદાં મોલડમાં અથવા પત્રાના ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું સફેદ કાગળ મુકી મેળવણીથી તે જરા અધુરો ભરી મધ્યમ ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકી જરા વખત પછી ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવીને પછી બરાબર ભુંજવું.

ઑમલૅટ કૉર્નફ્લૉઅરનો.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર તોળા ૩૧, ઘી રતલ ૦૧, કુધ પાશર ૧, ઇડાં ૨, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોડવી પતળાં કરી તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવી એકરસ કરવા અને કઢાઈમાં ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળને મેલી બરાબર કકડેને ઇડાંનો પોળો સાદા છાપેલા છે તેમ એનો બતાવવો.

ઑમલૅટ કૉલીફ્લાવરનો.

કૉલીફ્લાવરની અંદરથી છુટાં કીધેલાં ફુલ ૨, ઘી શેર ૦૧ ઇડાં ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કૉલીફ્લાવરને બારીને બારીક કાપવી અને ઇડાંને ભાજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોડવીને તેમાં બધા સામાન બરાબર

મેળવી ધીને પેણામાં બરાબર કકડાવીને ઇડાંનો પોળો સાદો છાપેલો છે તેમ ઝમેનો બનાવવો.

ઑમલૅટ ખીમાંનો.

નકી ગોસ્ત રતલ ઠા નો આઝે ચોપડીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તે પ્રમાણે પણ મજાહનો સુકો ખીમો પકાવવો. પછી ચાર ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવી ઝમે બેઠને ભિળીને પછી ખીમાંની સાથે મેળવવું અને ઑમલૅટ ઇડાંનામાં લપેલી રીતે ઝમેનો ઑમલૅટ બનાવવો.

ઑમલૅટ ખીમાંનો ૨ જો.

આઝે વીવીધ વાંતીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં પેંટીસ, સમોસા, વૅનકેક ઝેવી કોઈ ચીજમાં ભરવા માટે બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે ઠા રતલ નકી ગોસ્તને પાણીના ભાગ વગરનો પણ મજાહનો પોચો ખીમો પકાવવો. પછી તાબ્બં તથા ઇડાંની સફેદીમાં ચાર ચમટી ભરી વાટેલું નીમક નાખી કઠણુ કફ ચઢાવી તેમાં દાળને સારીકાની મેળવવી અને સાફ પેણામાં નવટાંક ધીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તે બરાબર કકડાંને અંદરથી ઘણા ધુંમાડો નીકળે ત્યારે બળણું વધારે ધીમું કરી નાખીને પછી તૈયાર કાઢેલી ઇડાંની મેળવણીને પેણાની વચમાં સરખી રેડી સફાઈથી તવાયા વડે ચોખ્ખું જેવું પાંચરવું અને હેઠેનું પડ ઘેરા બદામી રંગનું થાય ત્યારે એક ખોરડુ પરથી ઑમલૅટ એક ઇંચ જેટલો ખાલી રાખીને તે તરફથીજ પછી દોઢેક ઇંચ જેટલા ભાગની ઉપર બધો ખીમો સરખો સુકીને તે તરફથી ઑમલૅટને સફાઈથી સરખો વાળીને વીટાળી લઘ હલકે હાથે તવાયાથી જરા દાખીને સેજ ચપટો જેવો કરીને બેઉ પડ મજાહનાં લાલ તળીને ઉતારીને કાઢી લેવો.

ઑમલૅટ જમનો.

તાબ્બં ઇડાં ૪, રાજબેરી જામ નાના ચમચા (ફૅન્ટરેપુન) ૩, ધી તથા ઝીણી ખાંડ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨,

સોજો કૉર્નફ્લૉઅર સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩ અને તોળેલો હોય તો તોળા ૨, દુધ નાના ચમચા ૨, વાટેલું નીમક ચમચી ૪.

છડાંની દાળમાં ખાંડ નાખી ખાવાના કાંટાથી સારીકાની મેળવી એકરસ કરવું અને કૉર્નફ્લૉઅરનો સેજળી ગાંગરો રહે નહીં તેમ તેમાં થોડું થોડું કરી બધું દુધ ભિળીને પછી દાળની સાથે એ મેળવવું. પછી સફેદીમાં નીમક નાખી કાંટાથી કઠણ કરી ચઢાવી તેમાં દાળવાળી મેળવણી ભિળવી અને લોઢીમાં ધી નાખી ધીમે બળતે મેલી કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને બળવું કાઢી નાખી ઇંગાર પર રાખી છડાંની મેળવણીને વચમાં રેડી તવાથા વડે જરા પતળી સરખી ગોળ પાંચરીને ઉપર માટું ઢાંકણુ યા રકાખી ઉલટું ઢાંકવું અને થોડે વારે ઉંઘાડી ઑમલેટ ઉપરથી બંધાયો નહીં હોય તો પાછું ઢાંડા બંધાયને ઢાંકણુ કાઢી નાખવું અને હેંનુ પડ મળાઉં વરં લાલ થાયને ઉતારી પાડી ધી વગર અમથોજ ઑમલેટ સેરવીને રકાખીમાં લેવો પણુ ગરમતી ઉપર જામ પીગળીને પતળી યદી જાય છે માટે જરા ડાંડો થાયને આસપાસની બધી ફરતી કીતારી એ ઇંચ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાંના ભાગ પર બધી જામ સરખી પાંચરીને તે બાહેર નીકળી પડે નહીં તેમ સફાઇથી સરખો ગોળ ઑમલેટ વીટાળી લઇને ઘૂર્ત ગરમ ખાવો, ડાંડો સારો લાગતો નથી. એ ઑમલેટ સારો લાગે છે.

ઑમલેટ ટામેટાંનો.

ધી શર ૦૧૧, છડાં ૩, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૨, ઝીણું ટામેટાં ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

પીચ, એપ્રીકૉટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે રીતે ટામેટાંને છોલીને બારીક કાપવાં. આટાને જરા પાણીમાં કાળવવો. છડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવવાં. પછી સઘળો સામાન સાથે મેળવી પેણુ અથવા કઢાઇમાં ધી નાખી બરાબર કકડેને છડાંના પોળો સાદો છાપેલો છે તે રીતે અને બતાવવો. ગમે તો આટો નાખ્યા વગર અમથો બીજા સામાનનોજ

અનાવવા. ગમે તો મેળવણીમાં જરા ખાંડ તથા વેલાતી સોસ મેળવો.

ઑમલેટ પનીરનો.

ધી શરૂ ગા, જયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર શરૂ ગા, ઇડાં ૬.

ઇડાંને કલધવાળાં મોટાં કાંકણમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પતળાં કરી તેમાં પનીર ભેળવું અને ઇડાંને પોળો સાદા છાપેલા છે તે રીતે ધી કકડાવીને એ પોળો અનાવવા.

ઑમલેટ પાંઉનો.

ધી શરૂ ગા, સુકાં પાંઉનું કમ્પસ તથા તાજી દેરીની દુધની કકણ કીમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૩, માખણ તોળા રાા, છુદેલાં મરી; છુદેલું જયફળ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ગા.

ઇડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરવાં અને પાંઉનાં કમ્પસ સાથે કીમ ભેળી થોડીવાર રાખ્યા પછી બધા સામાન ઇડાંમાં મેળવી ઇડાંને પોળો સાદા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ધી કકડાવીને તેજ રીતે એને અનાવવા.

ઑમલેટ ફ્રેંચ.

ધી શરૂ ગા, ઇડાં ૪, ઝીણા કાંદો ૧, દુધ નાનો ચમચો ૧, બારીક કાપેલી પાસ્તર્લી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કાંદાને છોલી ઘણો બારીક છુકો કાપવો અને ઇડાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તેમાં બધા સામાન બરાબર ભેળવો. પછી પેણામાં ધીને મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવી તેમાં પાંચરીને મેળવણીને સરખી ગોળ રેડી જરા તળાયને તવાયાથી અળગો કરવો અને બરાબર લાલ થાયને એવડો વાળી ઉતારીને વીમાંથી કાઢવો.

ઑમલૅટ ફ્રેંચબીન્સનો.

ધી શર ૦૧૧, જયફળની ખમણીથી ખમણેલું વલાતી પતીર તોળા ૪, તદન કુમળા ફ્રેંચબીન્સના વાખ કાઢીને બારીક સેવ જેવી કાપેલી તોળા ૩, ઇડાં ૪, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ઇડાંને ભાંજ ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તેમાં બધા સામાન સારીકાની ભિળા ઇડાંનો પોળો સાદો છાપેલો છે તેમ કદા-ઇમાં ધી કકડાવીને તેજ રીતે એ મેળવણીનો બનાવવો.

ઑમલૅટ માછલીનો.

ધી શર ૦૧૧, સોજ તાજ માછલી અથવા કોળમીને તતરાવેલી ખારી પકાવીને પછી તેને બારીક કાપેલી રતલ ૦૧, માખણ તોળા ૩, બારીક કાપેલી પાર્સલી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૨.

ઇડાંને ભાંજ દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફ-દીને કઠણ કઠ ચઢાવી એ બેઉ ભિળીને પછી એમાં બધા સામાન બરાબર મેળવી પેણામાં ધી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી કકડીને માહેથી બરાબર છુંમડો નીકળે ત્યારે તેમાં મેળવણી રેડવી અને હેંડેનું ૫૩ બરાબર લાલ થાયને તવાયાથી ઑમલૅટને બેવડો વાળીને કાઢવો.

ઑમલૅટ મીઠો.

ધી શર ૦૧૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૨૧, ઇડાં ૬, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તથા છુંદેલું જયફળ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઍપ્રીકોટ જામ અથવા કોઈ પણ શીરા વગરનો સોજો મુરખ્ખો ઘણોજ બારીક કાપેલો તથા દસેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ઇડાંને મોટાં કલઇવાળાં ઠાંકણમાં ભાંજ ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવી મોટાં પેણામાં ધીને મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવીને તેમાં મેળવણી રેડીને પછી ઘગધગતે ઇંગારે રાખવું અને હેંડેથી લાલ થવા આવેને વચમાં જામ અથવા મુરખ્ખો પાંચરીને બેરડુ પરથી ફરતો એક ઇંચ

જેટલો ખાલી રાખીને તવાથાથી સરખો ગોળ વીટાળીને ધીમાંથી આંધરાંની ચમચે સરખો કાઢી લઇને ઉપર બધે દલેલી ખાંડ ભભરાવવી. એ આમલેટ ગરમ ઘણું મજાહનો લાગે છે, ઠંડા સારો લાગતો નથી.

ઑરેંજ કેક.

ખારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, સેડીને સુકો કીધેલો મીલનો પહેલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, તાજાં ઇંડાં ૧૦, ઑરેંજફલાવર વૉટર લીટર ૦૧૨૫ ૧, નાનાં ૧ ઑરેંજની ખારીક કાપેલી છાલ, માખણુ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની સફેદીમાં ઑરેંજફલાવર વૉટર નાખી કફ ચઢાવીને માહે થોડી થોડી કરી બધી ખાંડ ભેળીને છાલ મેળવી છેદલે ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરીને તે ભેળીને અડધો કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ એમાં જરા જરા કરી બધો આટો બરાબર મેળવી મોઢડને ઘણું પુરવું માખણુનું જડું ૫૩ ચોપડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં જુગવું.

ઑરેંજ ચીજ કેક.

સ્પ જકેકનો છુકો; સોજું કઠણ માખણુ તથા છુંદીને ચાળેલી ખાંડ દરેક શેર ૦૧, ફેરીની કુધની કઠણ કીમ ભરેલી પાથેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, સંત્રા અથવા ઑરેંજનો રસ નાના ચમચા ૮, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ બેઉ મળી તોળો ૦૧૧, ઑરેંજ અથવા સંત્રાની છાલના ઝીણા કાપેલા કટકા તોળો ૦૧, પફપેસ્ટ ચીજકેકનો છાપેલો છે તે તથા કોડીયાંને લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

પેહલે પફપેસ્ટ ચીજકેકનો બનાવી કોડીયાંને પુરવું માખણુ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી સરખી કાપીને તૈયાર કરવું. પછી ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઉને ભેળીને પછી તેમાં અકેક પછી બધો સામાન સારીકાની એક રસ કરીને એ મેળવણીને પફપેસ્ટ મુકેલાં કોડીયાંમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં મુજબ

મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર છુંજવાં. એ કેક ઘણું સારાં લાગે છે.

ઑરેંજ ફલાવર વૉટર.

નીરૌલી (ઑરેંજ ફલાવરનું તેલ) ૬૦ ટીપાંની ચમચી ૧, રેંકટીફાઈડ સ્પીરીટ્સ ઑવ વાઈન, વાઈન ગ્લાસ ૧.

ઉપલી બેઉ ચીજને સોળાં ગાળેલાં ચડધા શેર પાણી સાથે ભેળાયાથી ઑરેંજ ફલાવર વૉટર થાય છે અને એ ઘણું ખર્ ઇંગ્રેજી મીઠાઈમાં વપરાય છે.

ઑરેંજ માર્મલેડ પુડીંગ.

ઑરેંજ માર્મલેડ; સોળું માખણ તથા સુકાં પાંઉનું કીમ એટલે કર્પસ એ દરેક તોળેલું શેર ૦૫, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૫, મીઠનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, બેકીંગ પાઉદર નાનો ચમચો ૧ અથવા સોદા બાઈ કાર્બ વાલ રા એટલે બેચ્માંનીનાં ચડધાં વજનનો, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૫, મોલ્ડને લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઉપલો બધો સામાન એક મોટાં કોડીનાં બોલમાં સારીકાની મેળવી છેલે બેકીંગ પાઉદર અથવા સોદા ભેળા એ મેળવણીથી બે ઇંચ જોડેલું અધુરું ભરાય તેટલાં મોલ્ડને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ઉપર સફેદ કોરું જડું કાગળ બાંધીને પછી પુડીંગ તથા પાંચ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પુડીંગ કઢણ થાય ત્યાં સુધી બાફવું. ગમે તો એ પુડીંગ સૉસ મીઠો છાપેલો છે તેની સાથે ખાવું.

આંબાકલીયો.

મોસમ ખલાસ થયા પછી જ્યારે કેરી મલતી નહી હોય ત્યારે આંબાકલીયો બેઠતો હોય તો નીચે મુજબ બનાવીને ભરી રાખે.

આંબે વીવીધ વાંતીમાં મુરખો કાચી કેરીનો ચીર અથવા ફાડ્યાનો છાપેલો છે તેમાં લેખેલી જાતની પણ તેનાં કરતાં સેજ નાની મજાહની પાકટ દહદાર કાચી સાખા વગરની અપખેગી કેરી

લેવી અને તેજ રીતે ચાર ચાર ચીર કાપી તેમજ છોલીને તેમાં
 લખ્યા કરતાં એને સેજ છુટા છુટા ચોખા દેવા. તે પછી ઠંડાં
 પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા બાદ એજ મુરખ્યામાં લખેલી
 રીતે બનાવેલા ચુનાના પાણીમાં બીજા બાર કલાક ભીનવવું. પછી
 કેરીને કાઢીને તોળા બેઘ એક શેર ચીર માટે દાઢ શેરને હીસામે
 ઘણો સોજો નરમ પતની ગોળ લઈ તેનો લુકો કરી જ્ઞ આંબા-
 કલીયો પચીસ કેરીની ચીરનો હોય તો કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ગોળ
 નાખી એક ઇંડાને ઘોઘને એમાં ફાટળાં સુધાંજ ભચડીને બરાબર
 મેળવી શીરો પતળો થાય તેટલું માહે ઠંડું પાણી ભેળા ગોળને
 પીગળાવીને ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને અંદર બે
 ચાર બેશ આવી તપેલીમાં વચ્ચમાંનો શીરો નીતરો. થઈ આસ
 પાસ મેલવો બધો પોપડો થાય ત્યાં સુધી ચુલે રાખ્યા પછી ઉતારીને
 ઉંઘાડુંજ રાખવું અને શીરો ઠંડો પડી મેલવો પોપડો કઠણ થાયને
 માહે તે ભેળાય નહી તેમ આંધરાંની ચમચથી બધો કાઢી નાખવો
 અને કલઘ ભરેલા મોટા પાટીયામાં શીરો ગાળા લઈ પતળો હોય
 તો પાછો ચુલે મુકી ચાસવાળો શીરો થાયને અંદર બધી કેરીની
 ચીર નાખી ઉપર લખ્યું છે તે કેરીના મુરખ્યામાં લખ્યા મુજબ
 એનો મુરખ્યા બનાવવો. પણ એ આંબાકલીયાનો શીરો તદતજ
 ઘાડો એટલે લગભગ કઠણ જેવો થાય પણ સેજખી કરમાય નહી
 તેમ સંભાળથી બનાવીને ઉતારવો, સેજખી કરમાવા દેવો નહી
 અને ઉતાર્યા પછી ઉપર કપડું બાંધી ઠંડો થાયને ભરવો. જ્યારેથી
 એ આંબાકલીયો ખાવો હોય ત્યારે ખાવાની જરાવાર આગમચ
 તૈયાર કરવા માટે એક શેર ઝીણા કાંદાને છોલી સોજા ઘોઈકારડા
 કરી એક કલાકમાં પાંચ તોળા ધી નાખી ચુલે મુકવું અને તે
 કકડોને કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા લાલ તળીને ઉતારવું.
 કારણ કકડેલાં ધીમાં રહેતા કાંદા બરાબર લાલ થાય છે. તે પછી
 આંબાકલીયાની બરણીમાંથી બંધાયેલા શીરા સાથેજ દસબાર
 ચીરને કાઢી એક કલઘવાળી તપેલીમાં નાખી શીરો જરા ઢીળો થાય
 તેટલું થોડું અંદર ગરમ પાણી બરાબર મેળવીને ચુલે ઇંગાર પર
 ઉંઘાડું મુકવું અને બરાબર ગરમ થઈને શીરો જરા ઘાડો થવા
 આવેને ધી સુધાંજ પેલા તળેલા કાંદાને અંદર ભેળવા અને
 મજાહના ઘાડા શીરા સાથેનો આંબાકલીયા થાયને ઉતારીને ખાવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી સાથનો આંખાકલીયો બનાવવો હોય તો આંમે વીવીધ વાંનીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખાઈ છાપેલું છે. તેમાં લખ્યા નેટલું ગોસ્ત અથવા મરઘીને ૭૩ નાખ્યા વગર અમથું મળાઉનું ધી પર ખાઈ પકાવવું અને ઉપર મુજબ તૈયાર કીધેલા આંખા-કલીયાને ગરમ ગોસ્ત અથવા મરઘીની અંદર શીરા સાથેજ બધો બરાબર મેળવી જરાવાર ઘંઘારે રાખ્યા પછી ખાવો.

કચુબર કાંદાની.

એક શેર કાંદાને છોલી ઘણાજ આરીક સેવ જેવા કાપેલા, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, આડુ તોળો ૦૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજે સરકો ખપ મુજબ.

આડુને છોલી એને તથા કોથમીર મરચાંને ઘણું આરીક કાપવું અને કાંદામાં નીમક નાખી ચોળીને નરમ કરી તેમાં બધો સામાન ભેળા થોડો સરકો નાખવો. કાચી કેરી હોય તો વચલાં કદની કોથળ અડધી કેરીને છોલી આરીક કાપીને તે નાખવી, તેમજ કાકડી હોય તો તેને છોલી વરખ કાપીને તે પણ થોડી કચુબરમાં ભેળવી. આમલીનો શાખ હોય તો તેનું થોડું ઘણું ઘાડું ડોહર કાઢી સરકાને બદલે તેમાં કચુબર ભેળવી અને મીઠી કચુબર કરવી હોય તો એકથી બે તોળા ગોળને સાફ કરીને આમલીનાં ડોહરાંમાં તે ભેળવો.

કચુબર કોપરાંનાં દુધની.

મોટા કાંદા શેર ૦૧, કાચી કેરીને છોલી રાઇના દાણા જેવા આરીક ભુકો કાપીને તે નવટાંક, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, આડુ તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧, સોજુ નાળાયેર ૦૧.

કોથમીર મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને ઘણુંજ આરીક કાપવું. આડુ તથા કાંદાને છોલી ઘણુંજ આરીક રાઇના દાણા જેવું કાપવું. નાળાયેરને ખમણી પાણી વગર પાતા ઉપર જરા પીસીને ઘાડું દુધ કાઢી નાના છ ચમચા ભરી એટલે અડધો પાશેર લઈ તેમાં બધો સામાન ભેળવો. ઘણો તીખાસ પસંદ હોય તો એક મરચું વધારે લેવું. કેરી નહી હોય ત્યારે ચીચોરા કાઢેલી નવટાંક

આમલીને નાળીયેરનાં દુધ સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધા છુંછા કાઢી નાખી એ રસમાં બધા સામાન ભેળવેા.

કટલેસ ઇડાંના.

મરંધીનાં તાજાં ઇડાં ૧૫, કાંદા શેર ૧૧૧, દલેલાં મરી તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૧, કોથમીર ઝુંડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, સુકાં પાંઉતું કમ્પસ એટલે કીમ; ધી તથા ખીજાં ઇડાં ખપ મુજબ.

કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી અડધા શેર ધીમાં લાલ તળી ઉતારીને માહેથી કાઢી લેવો. કોથમીરના કુમળા ડાંડા સાથેજ પાંદડાં લધ એને તથા મરચાંને ઘોષને બારીક પીસવું. પછી પંદર ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં બધા સામાન તથા કાંદા તળતાં વધેલું બધું ધી નાખી બરાબર એકરસ કરી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી ચારવ્યા કરવું અને કઠણ થાય ને ઉતારીને કાઢી લધ ઈંડું થાયને પથરના પાતા ઉપર હલકે હાથે પીસીને તેના સફાઇથી કટલેસ થાપી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી બેઉ પડે કીમ લગાડીને ખીજાં ખપજેગાં ઇડાં ભાંજી અકેક ઇડાં માટે અકેક ચમચીને હીસામે નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પતળાં કરી પેણામાં દુબતું ધી કકડાવી કટલેસ કોદડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે ઇડાંમાં ભોળાને તેમાંજ લખ્યા મુજબ તવાથાથી ઉંચકીને ધીમાં મેલીને તેજ પ્રમાણે તળવાં. પાંઉતું કીમ નહીં હશે તો ઘઉંનો રવા પણ ચાલશે.

કટલેસ ઇસદુના.

છ આનીભાર આડુ તથા પાંચ વાલ લસણને છોલીને છુંદવું અને એક પાશેર કાંદાને છોલી બારીક ભુકો કાપી પાશેર ધીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આડુ લસણ વધારીને અંદરથી તળેલું બધું કાઢી લેવું. પછી દોધી તથા ઉરીયાં વતરોગે જે બી બીજી લીલી સુકી તરકારી મળે તે છોલીને તેના મોટા મોસખી ચણા નેટલા કટકા કાપવા, પણ ક્રેવખીન્સના બરાબર વાંખ કાઢીને બારીક સેબ જેવી કાપવી અને એ તરકારી સરખે વજને બધી મળીને

અડધા રતલ લઈ તેને ઘોઘને ડોરડી કરવી અને કાંઠા તળતાં બાકી વધેલાં ધીમાં નાખી ધીમે બળને ચુલે સુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને શીકા લાલ રંગનું થાય ને ઉતારીને આંધરાંની ચમચે ધીમાંથી કાઢી લઈ માંહે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી જીરું નાખી પાતા ઉપર બધું જરા બારીક પીંચવું. ત્યારબાદ કોયમીરકુડી ૩ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, કુદનાનાં પાંદડાં ૮ લઈ એ ત્રણેને બારીક કાપીને એમાં બારીક કાપેલી પાસ્લી તથા સલ્વરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળા એક ઇંડાને ભાંજી સારીકાની દાહવીને તળેલી તરકારીમાં એ બધી ચીજ તથા તળેલો કાંદો, આડુ, લસણ તથા વેલાતી સૌંસ; લીંબુનો રસ તથા ઘણો જલદ સરકો એ ત્રણે ચીજ દરેક ચમચી ૧ બધું સારીકાની મેળવી એકરસ કરી તેના ચાર ભાગ કરી સફાઈદાર ગોળા કરીને પછી લાંબગોળ અથવા પાતઘાટના સરખા કટલેસ થાપી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા સુગંધ એ ઇંડાને ભાંજી માંહે એ ચમચી નીમક નાખી દાહવીને તેમાં લખેલી રીતે એ કટલેસ તળવા.

કટલેસ કલેજના.

બકરાંની ઘણી નાની કલેજ ૧, ઘી શેર ૧૦, છોલીને બારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દળેલાં મરી તથા સુકાં મરચાંની ભુકી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, નીમક તોલો ૧, આડુ તોલો ૧૦, લસણ વાલ ૫, ઇંડાં ૩ થી ૪, કોયમીર કુડી ૨, નાં પાંદડાં, પાંઉનું કીમ અથવા ધઉનો રવો ૫૫ સુગંધ.

કોયમીરનાં પાંદડાંને ઘોઘ ડોરડાં કરીને બારીક કાપવાં. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કલેજને સાફ કરી ઘોઘને પોણાશિર પાણી તથા અડધો તોલો નીમક સાથે તપેલીમાં ઢાંકીને ધીમે બળતે બાફવા સુકી બરાબર બકાય ને કાઢીને તેની કટલેસ જેવી કાતરીઓ કાપવી. પછી કાંદાને એ તોલો ધીમાં તળા માંહે આડુ લસણ વધારી તેમાં કલેજની કાતરીઓ તથા ૧૦ તોલો નીમક નાખી ચમચથી મેળવી એક પાશિર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને કલેજ નરમ થઈ પાણી સુકાય ને ઉતારવું. પછી બધા મસાલા સાથે બાકી

રહેલું' ના તોલો નીમક બિળા કલેજની કાતરીઓને બેઉ પડે ચોપડીને પછી કીમ અથવા રવાને દાખીને કટલેસની બેઉ બોરડુપર પુરવું લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે ઇડાંમાં બોળાને તેજ પ્રમાણે એ કટલેસને તળવા.

કટલેસ કવોન.

ગોસ્તનો ઘણો બારીક છુંદલો ખીમો રતલ ગા, 'કાંદા શેર ગા, કોઈખી જાતનું વેલાતી અચાર અથવા કુંબેજનું ઘણું જલદ અચાર તોલો ૧૧, વેલાતી સોસ નાનો ચમચો ૧, આદુ તોલો ગા, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૧, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ગા, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, કુદનાનાં પાંદડાં ૭, ઇડાં; ઘી; પાંઉનું કીમ તથા ચોખાનો આટો અપ મુજબ.

આદુને છોલીને ઘણો બારીક ભુકો કાપવો. કોથમીર, મરચાં તથા કુદનાને ઘોઈ કોરડું કરીને ઘણું બારીક કાપવું. અચારને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. પછી એક ઇડાંને ભાંજીને ખીમામાં મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન એમાં ભેળાને દસ ભાગ કરી સફાઈદાર ગોળા વાળવા અને બે ભાગ કીમ અને એક ભાગ ચોખાના આટાને ભેળાને પાટીયાંની ઉપર મુકી તેપર ખીમાના ગોળા મેલી દાખીને તેનાં બેઉ પડ ઉપર પુરવું આટા સાથનું કીમ વળગાવી કેકના આકારના કટલેસ બનાવવા અને ગોસ્તના પાંસળાનાં હાડકાંના બધે ઇંચ લાંબા કટકાને કટલેસની અણીતરફ નહીં પણ તેની સામી બોરડુપર ખોસ્વા અને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાં દાહવી તેમાંજ લખેલી રીતે ઇડાંમાં બોળાને તેમજ એ કટલેસ તળવા. એ કટલેસ સારા લાગે છે.

કટલેસ કસ્ટરના.

સોજી તાજી દુધ શેર ગા, તાજાં ઇડાં ૫, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાંદડાં; મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, તથા જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ એ ત્રણે બારીક પીસેલું, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, માખણ; પાંઉનું કીમ તથા ઘી અપ મુજબ.

દુધને મોટે બળતે મેલી બે પાશર બાળાને દુધપાક જેવું એક પાશર કરવું. અને એને ઠંડું થવા દેવું. પછી નીમકના ત્રણ ભાગ કરી ત્રણ ઇડાં ભાંજી તેમાં એક ભાગ નીમક બિળી ખાવાના કાંટાથી

જુઓ દોહવીને દુધપાકમાં ભેળવું. પછી એક ડાંડા કાંસીયાને માખણ ચોપડી તેમાં મેળવણી ભરી એ કાંસીયામાં ભરાય નહીં તેટલું આધું પાણી એક પાટીયામાં નાખી તેમાં એ કાંસીયાને મેલી પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં ઢાંકણ બાંધી તે ઢાંકીને એ કસ્ટરને ચુલા ઉપર બાફવા મુકવું અને તદ્દન કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને કાંસીયામાંથી અગરુ કરી ઉલાટાવીને આખું કાઢીને તેના અડધી ઇંચ જડા સરખા કટલેસ જેટલા કટકા કાપવા અને બાકી રહેલાં નીમકને પીસેલા મસાલામાં ભેળી એ કટલેસને બરાબર લગાડી તેનાં એક પડ ઉપર દાબીને પુરવું પાંઉનું કીમ વળગાવવું. પછી બાકી રહેલાં ઇડાંને ભાંજ આવાના કાંટા વડે જુઓ દોહવી પતળું કરીને તૈયાર રાખી મોટી કઢાઈમાં પુરવું થી કકડાવી અંદરથી ઘણાં ધુમાડા નીકળેને કઢાઈને ઉતારવી અને ઇડાંમાં કટલેસનાં એક પડ તવાથા વડે ફેરવી બરાબર ઇડું લગાડીને તવાથા વડેજ એ થીમાં બધા કટલેસ મુકવા. પછી કઢાઈને પાછી ચુલે મેલી જરા વારે પડ ફેરવી મજબૂતના શીશ લાલ રંગના થાયને છૂત ઉતારી પાડીને થીમાંથી કટલેસને કાઢી લેવા. એ કટલેસનો ટેસ્ટ ભેજાના કટલેસ જેવો લાગે છે.

કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તના.

આએ વીવીધ વાંતીમાં કોલ્ડ ગોસ્ત અથવા મરથી છપેલું છે તે મુજબનું રોસ્ત અથવા ખાઈ પકાવેલું નહીં ગોસ્ત રતત્ર ગા, કાંદા તોળા ૨૫, પાંઉ તોળા ૨, આડ તોળા ૧૦, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટા લીલાં મરચાં ૪, કુદનાનાં પાદડાં ૬, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં રાંધેલાં ખારાં ગોસ્તની એવી પાશર ગા, દળેલાં મરી તથા મસાલો ગરમ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૩ તથા ૪, પાંઉનું કમ્પેસ એટલે કીમ અથવા ઘઉંનો રવો તથા થી ૫૫ મુજબ.

કાંદાને છોલીને બારીક લુકો કાપી નીચવીને અંદરનું પાણી કાઢી નાખવું. પાંઉને ઠંડા પાણીમાં ભીનવી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખવું. કોથમીર, મરચાં તથા કુદનાનાં પાદડાંને ઘોષ આડુને છોલી એ બધાંને ઘણુંજ બારીક કાપવું. કોલ્ડ ગોસ્તનો ખીમો છુંદવો અને એક ઇડાંને ભાંજ આવાના કાંટાથી જુઓ

દોહવીને ટ્રેવીમાં મેળવીને પછી એ તથા બાકીનો બધો સામાન છુદેલાં ગોસ્તમાં બરાબર મેળવીને તેના સફાઈથી સરખા કટલેસ થાપી કીમ અથવા રવાને પાટીયાં ઉપર પાંચરી તેની ઉપર અકેક કટલેસ મેલી દાખી દાખીને તેનાં બેઉ પડે પુરતું કીમ યા રવો વળગવવો. તે પછી ઇડાંને મોટી રકાબીમાં ભાંજી એક ઇડાં માટે એક ચમટીને હીસાએ નીમક નાંખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પતળાં કરવાં. પણ એ કટલેસ નરમ હોવાથી હાથ વડે મુકતાં ભાંગી જાય છે માટે તવાથા વડે ઉંચકીને દોહવેલાં ઇડાંમાં અકેકને મુકી ઉપરનાં પડ ઉપર ચમચાથી ઇડું રેડવું. તે પછી સંભાળથી તવાથા વડેજ પડ ફેરવવું. એમ ફેરવ્યાથી હવે હેડેનું પડ ઉપર આવશે તેની ઉપર પણ ચમચાએજ રકાબીમાંનું ઇડું રેડવું. એ રીતે થોડા કટલેસ થાય તેટલાં મોટી કઠાઈ અથવા ધેણામાં પુરતું થી નાખી થીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર ફરડીને માંહેથી ઘણો ધુમાડો નીકળે ત્યારે હાથ વડે નહી પણ તવાથાથીજ કટલેસને ઉંચકીને સેજ છુટા છુટા થીમાં મુકવા અને હેડેનું પડ શીકું લાલ તળાયને તવાથા વડે ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ થાયને કાઢી એ રીતે બધા તળવા. એ કટલેસ ઘણા મજાહના થાય છે.

કટલેસ કોળમીના.

તદન તાજી ઘણી મોટી કોળમી ૧૨, કોયમીર ઝુડી ૮, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૬, આડુ તોળા ૨, લસણુની છુટ્ટી મોટી ૧ તોળો ૦૧૧, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સોસ અથવા ઘણો જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, સોજાં મોટાં ઇડાં ૬, ધી; ચોખ્ખાનો આટો; નીમક તથા પાંકનું કીમ એટલે કમ્પ્સ ખપ મુજબ.

કોળમીને સમારી અંદરનો કાજો દોરો કાઢી નાખીને પછી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમકમાં ખરમોટીને અડધો કલાક ગામવી. તેટલાં કોયમીરનાં કુમળાં ડાખલા સાથે પાદડાં લઈ એ તથા મરચાંને ઘાઈ આડુ લસણુને છોલી એ બધાને સોસ અથવા સરકામાં બારીક પીસી માંહે હળદ, મરી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળવું. તેટલા કોળમીને નીમકમાં રાખ્યાને અડધો કલાક થાય ત્યારે આટો લગાડીને ઘણી સોજી

ધોઈ સફાઈથી પેટાં તરફથી છરી વડે ઉપરથી તે છેક પુછડી સુધી ઉભી સરખી ચીરીને સામી ખોરડુથી વળગેલી રાખી મળાડના પહેળા કટલેસ કરીને એ ચીરેલા ભાગની ઉપર છરીથી છુટાછુટા છાલકા કાપ પાડવા. પછી કટલેસનાં એક પડની ઉપર બધે બરાબર સરખો બધો મસાલો લગાડી પેલા કોળમીના વળગેલા ભાગમાં કટલેસનીજ લ'આઈની ચુતારાની નવી સળીના કટકાને સરખો ઉભો ખોસીને માટી રકાખીમાં પાંચરીને મેલી ઉપર ચાળણી ઢાંકીને અડધો કલાક રાખવું. ત્યારબાદ કટલેસના એક પડની ઉપર દાખી દાખીને પુરવું કીમ વળગાવી મળાડના પતળા પોહેળા કટલેસ કરવા અને પેહલે ત્રણ ઇંડાંને ભાંજી તેમાં ત્રણ અમટી નીમક નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી બાકીનાં ત્રણ ઇંડાંને ખીજી રકાખીમાં એમજ દોહવીને તૈયાર કીધા પછી માટી કઢાંધમાં પુરવું થી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે સુકી તે કકડીને માંહેથી ધુ'માડો નીકળે ત્યારે આએ ચોપડીમાં કટલેસ કોલડ ગોસ્તના છાપેલા છે તેમાં લખેલી રીતે કટલેસને ઇંડાંમાં બોળીને તેજ પ્રમાણે કઢાંધમાં સુકીને મળાડના કકરા શીકા લાલ તળવા. એ કટલેસ ગરમ ગરમ બણા સારા લાગે છે.

કટલેસ ખીમાના.

ગોસ્ત અથવા મરઘીનું નકી માંસ રતલ ગા, પટેટા તોળા પ, પેલાતી સૌસ તથા લીંબુનો રસ દરેક અમચી ૧, દળેલાં મરી ઉળદ તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી અમચી ૧, કોથમીરકુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટું લીલું મરચું ૧, બારીક કાપેલી સેલરી તથા પાંસલ્લી એક મળી ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, કુદનાનાં પાંદડાં ૭, ઇંડાં ૩, પાંઉનું કમ્પ્સ અંટલે કીમ અથવા ઘઉંનો રવો તથા થી ખપ મુજબ.

કોથમીર મરચાં તથા કુદનાને ધોઈને બારીક કાપવું. પટેટાને બાકીને મેક્કડ કરવા. ગોસ્ત અથવા મરઘીનો ખીમા છુંદવો અને તેમાં એક ઇંડાંની દાળ, નીમક તથા બધો સામાન સારીકાની મેળવીને બે કલાક ચાળણી તળે ઢાંકી રાખ્યા પછી માંહે સૌસ તથા લીંબુ ભળીને કટલેસ કોલડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ કીમ અથવા રવો પુરવું લગાડીને તેજ રીતે ઇંડાંમાં બોળીને તળવા. મીઠા કટલેસ પસંદ હોય તો ખીજા સામાન ભેગી સપાટ ભરેલી એક અમચી ખાંડ પણ નાખવી,

કટલેસ ગ્રેવીના તથા ટામોટાંની ગ્રેવીના.

ગોસ્તના; મરઘીના; બિજાંના અથવા ખીમાના એ બધાંમાંથી ગમે તે એક જાતના તળીને તૈયાર કીધેલા કટલેસ ૫, સોજાં પાકાં ટામોટાં શેર ૧, કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦, આડુ તોળો ૦, કોથ-મીર કુડી ૩ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, સોજે જલદ સરકો નાનાં અમચા ૨, ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧૧, નીમક સપાટ ભરેલી અમચી ૧, લસણ તથા મરચાંની લુકી દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆનીભાર, જલદ સરકો નાના અમચા ૨.

આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાંદડાં તથા મર-ચાંને ઘોષને ખારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને ખારીક લુકા જેવા કાપવા. ટામોટાંને સોજાં ઘોષ ઉભા બધે કટકા કાપી તદન કલક-ભરેલી તપેલીમાં નાખી અડધો પાથેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મુકવું અને ટામોટાં તદન નરમ થાયને ઉતારીને છુંદી નાખી કલક ભરેલી ઝીણાં આંધરાંની ચાળણી અથવા બોયાંમાં નાખીને બધા રસ છાંડી લઈ છુંછો ફેંકી દેવા. પછી ધીમાં કાંદાને બદામી રંગનો તળા તેમાં આડુ લસણ વધારીને અંદર કોથમીર મરચાં જરા તળીને પછી બાકીનો બધો સામાન, નીમક તથા ટામોટાંનો રસ ભિજવો અને તળેલા કટલેસને કલકજાળા પેણામાં પાંચરીને મુકી તેની ઉપર ટામોટાંની એ ગ્રેવી ફરતી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળને રાખવું અને જોશ આવેને કટલેસ ડુલેને જરાવાર ઇંગારે રાખી ગ્રેવી ઘાડી થાયને ઉતારવું. ગમે તે ગ્રેવીમાં બે અમચી શરી ભેળીને પછી કટલેસ પર રેડવી.

અમચી ગ્રેવીના કટલેસ કરવા હોય તો ખારાં ગોસ્ત અથવા મરઘીની સોજા ઘાડી ગ્રેવી દોઢ પાથેર જેટલી લેવી અને ઉપર લખ્યા જેટલીજ કોથમીર મરચાંને તેમજ કાપી ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક અમચો ધીમાં તળીને ઉપલાજ હીસાબે સરકો, ખાંડ, મરચાંની લુકી તથા ગોસ્ત યા મરઘીની ગ્રેવી સગળું તળેલી કોથમીરમાં ભેળા તેને એક જોશ આપીને પછી ઉપર પ્રમાણે પેણામાં કટલેસ મેલીને તેની ઉપર રેડીને તેમજ તૈયાર કરવું. પણ ગોસ્ત યા મરઘીની ગ્રેવી નહી હોય તો પછી આઝે ચોપડીમાં ગ્રેવી છાપેલી છે તેનો બધો સામાન તૈયાર કરી તેમાં પાણી રેડીને પેહલે કકરો પાડવાને બદલે પેણામાં

મુકેલા કટલેસની ઉપર રેડીને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મેલવું અને થોડીવાર રહીને પેણાનાં કડાં બે હાથે પકડીને હલાવી કટલેસ કુલીને એવી ઘટ થાયને ઉતારવું.

કટલેસ ગાજરના.

એક મોટું કુમળું ગાજર વજનમાં શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, આદુ તોળો ૦૧, લસણની છુટી કળી ૩, લીંબુનો રસ ચમચી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, ઇંડાં ૨, કોથમીર કુટી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, પાંઉતું કીમ બપ મુજબ.

ગાજર સરખું ગોળ જેવું લેવું અને તેને છાલી હેઠે ઉપરથી કાપી સરખું કરીને પછી હલા બે ભાગમાં કાપીને પાણીમાં બાફવા મુકી નરમ થાયને માંહેથી કાઢવું અને ઠંડું પડેને ચુંથાય નહી તેમ વચમાંના ભાગના સરખા પતલા છ કટલેસ કાપવા. આદુ લસણને છોલીને કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાંદડાં તથા મરચાંને ઘોષને એ ચાર ચીજને પાણી વગર મુકું પીસીને તેમાં હળદ, નીમક તથા લીંબુનો રસ ભેળી કટલેસનાં બેઉ પડ ઉપર બધું સરખે ભાગે લગાડીને પછી કટલેસ ભાંગે નહી તેમ સંભાળથી બધે પુરવું પાંઉતું કીમ વળગાવવું. ત્યાર બાદ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પેણામાં ધીમે મધ્યમ બળતે કકડવા મેલી અંદરથી ધુંમાડો નીકળેને ઇંડાંમાં મુકીને બેઉ પડે તવાથા વડેજ પુરવું ઇંડું લગાડીને તવાથાથી ઉંચકીને ધીમાં મુકી મજબૂતા કકરા શીકા લાલ તળવા. એ કટલેસ ઠીક લાગે છે.

કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના.

ખાટકી પાસે ગોસ્તનાં છ કટલેસ કાપવા પણ તેમ નહી અને તો પછી બકરાનાં નરના પગના ઉપરના ભાગના નેસ વગરના નહી ગોસ્તના બે ઇંચ લાંબા, એક ઇંચ પહોળા અને એક ઇંચ જાડા છ કટકા કાપી તેને છરી વડે સફાઈથી પોહોળાઈમાં ચીરીને મજબૂતના ચોરસ કટલેસ બનાવી તેન ઢીમડાં ઉપર મુકી હલકે હાથે છરા વડે બેઉ પડ ઉપર છુટા છુટા ગોળા પાડવા. પણ એમ કરતાં ગોસ્ત છુદાઈને છુટા કટકા પડી જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી બે તોળા આદુ તથા ૦૧ તોળા લસણને છોલીને છુંદી

અથવા પીસીને તેનો બધો રસ નીચરીને એ રસમાં ઉપસેલી ભરેલી એક અમચી નીમક મેળવી તેમાં કટલેસનાં એક પડ યોગીને રકાળીમાં મેલી ઉપર ચાળણી ચા બોયું ઢાંકીને ત્રણ કલાક આથી રાખવા. જો મસાલાના કટલેસ કરવા હોય તો ત્રણ ઝુડી કોથમારનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં એ ત્રણને ઘાઈ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. અને સલ્ફરી તથા પાર્સલી એકને ઘાઈ કોરડું કરી તેનાં પાંદડાં તથા કુમળાં ડાંખળાં સાથે જીણું કાપી એ દરેક અડધાં તોળો લેવું તથા કુદનાનાં છ પાંદડાંને પણ એમજ કાપવાં અને એ સઘળું સાથે ભેળી આદુ લસણના રસમાં મેળવીને પછી એ મસાલા સાથના રસમાં ઉપર મુજબ કટલેસને આથી મુકવા જો ખાટા કટલેસ પસંદ હોય તો સોજી ચીચોરા કાઢેલી એ તોળા આમલીને ઘણી બારીક પીસીને તે પણ મસાલામાં ભેળવી. ત્યાર બાદ કટલેસ આથીયાને ત્રણ કલાક થાયને ગોળ પાતરાં ઉપર પાંઉનું કીંમ અથવા ધઉંનો જઢો રવો પાથરીને તેની ઉપર એક કટલેસ મેલી ઉપર પણ એ કીંમ ચા રવો પાછું પુરતું નાખી હથેલી વડે દાખી દાખીને એક પડે પુરતું કીંમ ચા રવો વળગાવ્યા પછી કટલેસ કોઠ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ટાંડાંમાં યોગીને તેમાંજ લપેલી રીતે એ કટલેસને તળવા. જો એ રીતે આથેલું ગોસ્ત માફક આવવું નહીં હોય તો કાચાં પપાંઉના છોલેલા કટકા દાઢ તોલાને બારીક પીસી તે અથવા પપાંઉનું દુધ દસ ટીપાં ને આદુ લસણના રસમાં ભેળીને પછી તેમાં દોઢ કલાકજ કટલેસને આથવા કટલેસ પુર્ત બનાવવા હોય તો ઉપર મુજબના કાપેલા છ કટલેસના કટકાને જઢા ખીમા જેવા છુંદીને પછી તેના કવાબ જેવા ગોળ દડા કરવા અને ઉપર મુજબના આદુ લસણના રસમાં નીમક ભેળીને તેમાં એ કવાબને ખરમોટીને પછી કીંમ ચા રવામાં રાળી દાખી દાખીને પુરતું લગાડીને કટલેસ થાપીને પુર્તજ ઉપર મુજબ કટલેસ તળી કાઢવા. મસાલાના એ કટલેસ કરવા હોય તો રસમાં ખરમોટીયા પછી ઉપર મુજબનો મસાલો લગાડ્યા બાદ કીંમ ચા રવામાં દાખીને કટલેસ થાપવા. એ છુંદેલા ગોસ્તના કટલેસ ખીમાના હોય તેમ લાગતા નથી, ગોસ્તના હોય તેવાજ લાગે છે. પણ આદુ લસણનો રસ તથા મસાલો એ છુંદેલા ગોસ્તની અંદર ભેળીને કટલેસ બનાવવા નહી. કારણ તેમ કીંમથી તો પછી

ખીમાના કટલેસ જેવાજ થશે. મરઘીના કટલેસ કરવા હોય તો મરઘીના સીનાનુંજ માંસ લેવું પણ ઘણા સીના નહી હોય તો પછી કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના ફરમાસુ નીચે છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પગનું માંસ પણ લેવું પણ મરઘીના માંસને ગોસ્તની કાતી ચોખ્ખા દેવા નહી પણ છરીથી છુટા છુટા સેજ ચોખ્ખા પાડવા અને ઉપર મુજબના નીમક ભેળેલા આદુ લસણના રસમાં ખરમોટીને ફકત એકથી દોઢજ કલાક એ કટલેસને આપવા પછી ગમે તો મસાલા વગર એમજ ઉપર મુજબ તળવા અને ગમે તો ઉપલી રીતનો બનાવેલો મસાલો લગાડીને પછી બનાવવા.

કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના ફરમાસુ.

નર બકરાના ઉપલા ભાગનાં પગનું નેસ વગરનું કુમળું નકી ગોસ્ત રતલ ૦૧, ધી શેર ૧૧, કાંદા; આદુ તથા પટેરા દરેક છોલેલું તોળા ૨, ઉપર કટલેસમાં લખ્યા મુજબની કાપેલી સલ્સરી તથા પાસ્લી દરેક તોળા ૦૧, લસણ તોળા ૦૧, કુદનાનાં પાંદડાં ૧૦, કોયમીર કુડી ૪ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મગ્યાં ૩ થી ૪, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૪, નીમક તથા પાઉનું કીમ એટલે કમ્પસ ખપ મુજબ.

ગોસ્તને પાણીથી એક વખત ઘોઈ નીચવીને કોરડું કરી ખીમો છુંદી આદુ લસણને છોલી છુંદીને બધો રસ કાઢી તેમાં ઉપ. સેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળી ખીમામાં મેળવીને તેનો ગોળો કરી અડધો કલાક રાખવું. તેટલાં પટેરા તથા કાંદાનો ઘણો બારીક લુકો કાપી કોયમીર, મરચાં તથા કુદનાને ઘોઈ કોરડું કરી ઘણું ઝીણું કાપી એ બધાં સાથે સલ્સરી, પાસ્લી, હળદ તથા મરીને ભેળવું, તેટલાં કટલેસના ખીમાને આથ્યાને અડધો કલાક થાયને તેને એક ઘણી મોટી કોડીની રકાખીની વચમાં મેત્રી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેનો બધેથી એક સરખો એક ઇંચ જાદો ગોળ કટલેસ થાપવો અને પેલા બધા ભેળેલા સામાનમાંથી અડધાને એની ઉપર સરખો ભભરાવી તેને હથેલીથી દાખીને તેની ઉપર પુરવું કીમ ભભરાવી તેને પણ માંહે એમજ દાખીને પછી ખીજ મોટી રકાખીમાં થોડું કીમ ભભરાવી કટલેસને છરીથી અળગો કરીને સંભાળથી ઇંચકીને કીમ ભભરાવેલી રકાખીમાં ઉલટો સુકી ખીજાં ખાલી પડની ઉપર

પણુ એજ રીતે બાકી રહ્યા બધા ભેળેલા અડધા સામાન અને પછી પુરતું કીમ ઉપર મુજબ હલકે હાથે દાખીને વળગાવી કટલેસને બધેથી એક સરખો જોદો અને ગોળ એક બીલસની પણ બે આંગળ જેટલા મોટો થાય તેટલા વ્યાસનો થાયવો અને બે ઘડાંને ભાંજી તેમાં બે ચમટી નીમક નાખીને ખાવાના કાંટા વડે દોહવીને પતળાં કરી કટલેસની ઉપર બધે ફરતું સરખું રેડવું. પછી કટલેસને છરીથી અળગો કરી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી બીજી સાફ મોટી રકાબીને તેની ઉપર કાંટાને તેમાં ઉલટાવી લઈ એજ રીતે બાકી રહ્યાં બે ઘડાંનું દોહવીને કટલેસનાં બીજાં પડ ઉપર રેડવાં. તે પછી એક મોટા ડાંડા પેણામાં ઘી નાખીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને તેમાંથી ધુંમાડો નીકળે તેટલું બધું કકડેને કટલેસ ભાગે નહીં તેની સંભાળ રાખી રકાબીમાંનો કટલેસ તવાયા વડેજ પેણામાં સેરવી દહને અંદરનું કકડેલું ઘી કટલેસની ઉપર ચમચથી છાંટવું અને હેંટનું પડ લાલ તળાયને પેણાને ઉતારી પાડી મોટો ઝારા હોય તો તે વડે અને તે નહીં હોય તો પછી બે ચમચ ઉપર કટલેસ લઈ તેને ત્રીજી ચમચનો બીજાં માણસે કટલેસની ઉપર ટેકા આપીને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને કટલેસને કાઢવો. એજ રીતે બીજા ગમે તેટલા કટલેસ બનાવવા. પણુ તે દરેક તળતી વેળા ઘી ઉમરવું. મસાલા વગરના સાદા કટલેસ કરવા હોય તો ઉપર લખ્યા પ્રમાણેનો ફક્ત ખીંચા, નીમક તથા આદુ લસણનો રસ લઈ તેમાં અડધો કલાક ખીંચાને આથી રાખ્યા પછી એઉં પડે અમથું દાખી દાખીને કીમ વળગાવી એટલોજ મોટો કટલેસ કરીને એજ રીતે તળવો, એમાં બીજો કાંઈપણુ સામાન લેવો નહીં. આદુ સુકાયલું હશે તો રસ બરાબર નીકળશે નહીં માટે મજાહનું સોજી પાકટ રસદાર આદુ લેવું. પોણા રતલ હાડકાં વગરનાં નહીં ગોસ્તનો કટલેસ ઘણો મોટો થાય છે પણુ તેને માટે બીજો બધો સામાન ઉપર લખ્યા કરતાં દોઢ ગણો લેવો. મરઘીના કટલેસ બનાવવા હોય તો ભરેલા ચાર હાફ ફાઉલનાં સીનાં અને જરા મોટી મરઘી હોય તો તે ત્રણ મરઘીનાં સીનાંનાં બધાં માંસના આખા કટકા કાઢવા અને તેનું વજન અડધો રતલ જેટલું થાય છે તે બધું લેવું અને તેના છુટા કટકા થઈ જાય નહીં તેમ સંભાળથી તેને બેઉ પડે છરા વડે છુટા છુટા ચોખા દહને ઉપર

એજ ગોસ્તના કટલેસ માટે આપ્પે કટલેસમાં લખ્યું છે તે મુજબ આડુ લસણના રસમાં નીમક ભેળીને બધાં સીનાંનાં બેઉ પડે લગાડી અકેકની ઉપર નહીં પણ માઠી રકાખીમાં પાસે પાસે મુકવાં અને હાથ ફાંદિલનાં સીનાં હાય તો તેને અડધો કલાક અને મરઘીનાં હાય તો તેને પોણું કલાક આથી રાખવું. ત્યાર બાદ બધાં સીનાંની કીનારી અકેકની ઉપર જરા મુકીને ગોળ કટલેસ કરી વચમાં સાંધાના ખાંચા રાખવા નહીં અને ઉપર લખ્યા મુજબ મસાલાનો અથવા મસાલા વગરનો સાદો કટલેસ બનાવી એજ રીતે કીમ અને પછી ઇડાં લગાડીને તળવો. યોગ મસાલાનો કટલેસ કરવો હોય તો ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા માટાં લીલાં ત્રણ મરચાંને ઘોઘ કોરડું કરી બારીક કાપી કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર ભભરાવીને પછી ઉપર મુજબ કટલેસ બનાવવો. મરઘીનાં સીનાં વધારે નહીં હોય તો પછી પગની ઉપરનાં જદા ભાગની અંદરનું જુડું હાડકું કાઢી નાખી તે માંસને ચીરેલી બોરડુથી નહીં પણ બીજી તરફથી છરાવડે બરાબર ચોખા દબને તે માંસ પણ લેવું.

કટલેસ જીભના.

સોજ બકરાંની જીભ ૪, આડુ તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫, કોથ મીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, માટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, બારીક કાપેલી સેલરી તથા પાર્સલી બેઉ મળી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કુદનાનાં પાદડાં ૭, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વેલાતી સોસ અથવા લીંજુનો રસ નાનો ચમચો ૧, ઇડાં ૨, પાઉનું કીમ અથવા ઘઉંનો રવો તથા ઘી ૫૫ મુજબ.

કોથમીર મરચાંને ઘોઘ કોરડું કરીને પીસ્વું. કુદનાનાં પાદડાંને ઘોઘને બારીક કાપવાં. આડુ લસણને છોલીને છુદવું. બકરાંની જીભને સોજ કરી ઘોઘને તપેલીમાં પાણી સાથે ચુલે બાફવા મુકવી અને એની ઉપરની ખાલ નીકળે તેટલી નરમ બાકી માહેથી કાઢીને હાથ વડે ખાલ કાઢીને છરીથી ઉભી સરખી ચીરવી અને આડુ લસણનો રસ કાઢી તેમાં બીજો બધો સામાન તથા નીમક ભેળી બધા કટલેસને લગાડવો અને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ કીમ યા રવો લગાડી ઇડાંમાં બોળીને તેજ રીતે તળવો.

કટલેસ તાજા જુમલાના.

મોટા તાજા જુમલા ૬, કોયમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં અથવા સુકાં મરચાં ૨, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પાંઉનું કીમ અથવા ઘઉંનો રવો; ચોખાનો આટો; ઘી તથા નીમક બપ. મુજબ.

જુમલાને સમારી આટો લગાડી સોજા ઘોષ પેટાં તરફથી છરી વડે હલા ચીરીને સામી ઘોરદુથી વળગેલા રાખીને અંદરનો કાંટોજ સફાઈથી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકમાં ખરમોટી ચાંખાની કલઈ ભરેલી ચાળણીમાં ગોઠવીને મુકી તેની અંદર ભેસ્તું આવે તેવું કલઈ ભરેલું ઢાંકણ અથવા રકાખીને ચટું મુકી તે પર કાંઈ હલકો જેવો વજન મેલી બાર પંદર મીનીટ દાખી રાખ્યા પછી કાઢીને અકેક જુમલાના બપે કટકા કાપવા પણ તે પછી ઘેવા નહી. એમજ રાખી કોયમીર મરચાંને ઘોષને પીસી તેમાં મરી ભેળાને તેમાં બધા જુમલાના કટકાને ખરમોટી અકેક કટકાને બેઉ પડે પુરતું કીમ અથવા રવો દાખીને લગાડી કટલેસ ક્રાઉ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાંમાં ચોળાને તેજ રીતે તળવા તેલનો શોખ હોય તો સોજાં મીકાં તેલમાં તળવા.

કટલેસ તાજા માછલીના.

માગન, મોટા છમણા અથવા બણી મોટી ઘોષ એમાંની જે એક જાતની માછલી હોય તેને સમારી પુરતું નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને સોજા ઘોષ ચીરીને કાંટા કાઢી નાખી મોટા અંને અડધી ઇંચ જાદા કટલેસ કાપવા. પણ ઘોળ હોય તો તેનું ચામડું કાઢી નાખીને તેના એ કરતાં જરા પતળા કટલેસ કાપવા. પછી આસે ચોપડીમાં કટલેસ તાજા જુમલાના તથા કટલેસ સુકા જુમલાના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ગમે તે એક જાતનો મસાલાનો સામાન માછલીને પુરતો લગાડાય તેટલો બનાવવો અંને કટલેસને બેઉ પડે તે પુરતો જાદો જેવો ચોપડીને પછી કીમ અથવા ઘઉંના રવામાં દાખીને બેઉ પડે તે પુરતું વળગાવીને પછી બપ જોગાં ઇડાં ભાંજી અકેક ઇડાં માટે અકેક ચમચી નીમક નાખી ખાનાના કાંટા વડે જુબ દોહવીને કટલેસ

કોલેસ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે પેણામાં ધી કકડાવી એ કટલેસ મળહના લાલ તળવા.

કટલેસ તાજ માછલીના ૨ જ.

તાજ કુમળા રામસ; હમણા અથવા યોઇને સમારી ઘોઇને માછલી ખારીમાં લખ્યા મુજબ રાંધ્યા પછી તેનું આમડું તથા કાંટા કાઢી નાખી નકી માંસ રતલ ૦૧, નરમ ખારીને મેંશ કીધેલા પટેટા તોળા ૭, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં. મોટું લીલું મરચું ૧૧૧, વેલાતી સૌસ અથવા લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧૧૧, નીમક ઉપ-સેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨, પાંઉતું કીમ તથા ધી ખપ મુજબ.

કોથમીર મરચાંને ઘોઇને ઘણુંજ ખારીક કાપવું. માછલી સાથે પટેટાંને સારી કાની મેળવીને તેમાં બધો સામાન તથા એક ઇંડાંને ખુબ દોહવીને તે બરાબર ભેળાને તેના છ ભાગ કરી સફા-ઈદાર છ ગોળા બનાવીને પહેલે પાંઉના કીમમાં રોળીને પછી દાખી દાખીને એક પડે પુરતું કીમ વળગાવીને કેકના આકારના કટલેસ થાપવા. પછી બાકી રહેલાં એ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને કટલેસ કોલેસ ગોસ્તના છે તેમાં લખ્યા મુજબ ઇંડાંમાં યોળી ધી કકડાવીને તેજ રીતે તળાને ગરમ ગરમ ખાવા. ગમે તો સપાટ ભરેલી ચમચી ચમચી જીરાંને છુંદીને બધા સામાન સાથે એ પણ નાખવું, તેમજ ખટાસ એછા લાગે તો લીંબુ નીચવીને ખાવા. એ કટલેસ સારા લાગે છે.

કટલેસ પટેટાંના.

સારી જતના પટેટા શેર ૦૧૧ ને છોલી તદન નરમ ખારીને મેંસ કીધેલા, ખારીક ભુકા જેવા કાપેલા કાંદા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧૧, કુદનાનાં પાદડાં ૧૦, કોથમીર ઝુડી એકનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, વેલાતી સૌસ નાનો ચમચો ૧, ઇંડાં ૨, ધી તથા પાંઉતું કીમ અથવા રેવો ખપ મુજબ.

કુદનાનાં પાદડાંને ઘોઇને ખારીક કાપવાં. એક ચમચી ભરી ધીમાં કાંદાને તળાને કાઢી લઈ તેની સાથે કોથમીર તથા મરચાંને પીસવું. પછી બધો સામાન સાથે ભેળા તેના છ કટલેસ થાપી પુરતું

ક્રીમ યા રવો બેઉ પડે વળગાવી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે ઇડાંમાં બોળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી કકરા તળવા.

કટલેસ પાકાં પપાંઉની ગ્રેવીના.

મરઘીના; બિજાના; ગોસ્તના અથવા ખીમાના એ ચારમાંથી ગમે તે એક જાતના તળેલા તૈયાર કટલેસ ૬, તદ્દન બરાબર પાકેલાં પપાંઉના છોલેલા કટકા શેર ૦ા, કાંદા શેર ૦ા, ઘી નવટાંક, આદુ તોળો ૦ા, લસણુ વાલ ૬, જલદ સરકો નાના ચમચા ૩, ખાંડ ૬ પસેલી ભરેલી ચમચી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથ-મીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨.

આદુ લસણુને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને ભુકા જેવા કાપવા. કોથમીર મરચાંને ધાઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને કલદ ભરેલી તપેલીમાં તળા માહે આદુ લસણુ વધારી તેમાં પપાંઉના કટકા, કોથમીર, મરચાં, નીમક તથા અડધા પાથેર ડંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને પપાંઉ તદ્દન ચર્ને નરમ થાયને બરા-બર છુંટી નાખી અંદર ખાંડ તથા સરકો ભેળા તેમાં બધા કટલેસ પાસે પાસે મુકીને ઢાંકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારવું.

કટલેસ પીલાંના.

એક પીલાંને મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કાપી સમારીને તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખીને બધું નકી માસને હલકે હાથે છુંદેલું, કાંદા શેર ૦ા, આદુ તોળો ૦ા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુંદેલા ધાણા તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાંની દાળ; ઘી તથા પાંઉનું ક્રીમ અપ મુજબ.

આદુને છોલીને ધણું બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપવો. પછી પીલાંનાં છુંદેલાં માંસનાં કટલેસ ચાપી બધો સામાન ભેળીને કટલેસનાં બેઉ પડ ઉપર સરખો લગાડવો અને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહેવી પતળા કરી કટલેસને તવાથા વડે ઉંચકી દાળમાં મુકી બેઉ પડે દાળ ચોપડી પછી ક્રીમ લગાડી પેણા યા કઢાઇમાં ધીને બરાબર કકડાવીને તેમાં તળવા.

કટલેસ ફ્રેંચખીન્સના.

કુમળી તાજી ફ્રેંચખીન્સ રતલ ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, છોલીને લુકા નેવા કાપેલા કાંદા ઉપ-સેસો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આડુ વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર, દળેલી ઇળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, ચોખાનો આટો તથા નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઇડાં ૨, પાંઉનું કીમ તથા ધી અપ મુજબ.

કોથમીર મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને ઘણું ખારીક કાપવું. આડુને છોલી ઘણું ખારીક લુકો કાપવો. ફ્રેંચખીન્સને નરમ બાંધી અધું પાણી કાઢી નાખી ડીચકાં તથા વાંખ કાઢીને પાતા ઉપર ખારીક પીસી અંદરથી પાણી નીચવી કાઢીને એમાં અથો સામાન ભેળાને ચાર કટલેસ થાપવા અને એઉં પડે પુરતું કીમ દાખીને લગાડી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે ઇડાંમાં બોળાને તેમજ તળવા.

કટલેસ ભેજનાં.

અકરાંના એક સોળાં ભેજનાં ઇંડાં પાણીમાં અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કાઢીને તેની ઉપરની લોહી જળા બધી બરા-બર કાઢી ઘોષ સોજી કરી એ હુમે તેટલાં પુરતાં ઇંડાં પાણીમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા ભેજી નાખી ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે સુકવું. ભેજી અક્રાય છે ત્યારે કકણ થાય છે તેમ અક્રાઇને થાય ત્યારે પાણીમાંથી કાઢીને તેના ત્રણ કટકા કરવા અને પાંઉનું કીમ પાંચરી તેની ઉપર સુકા દાખી દાખીને એઉં પડે પુરતું વળગાવી કટલેસ નેવું કરી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખેલી રીતે ઇડાંમાં બોળાને તેજ પ્રમાણે શીકા લાલ કકરા તળવા.

કટલેસ ભેજનાં મસાલાના.

અકરાંનાં ભેજ ૩, કાંદા ચેર ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, કુદનાનાં પાદડાં ૮, ઇડાં ૩, આડુ તેળો ૦૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ધી તથા પાંઉનું કીમ યા રવો અપ મુજબ.

કોથમીર, મરચાં તથા કુદનાને ઘોષ કોરડું કરી ઘણું બારીક કાપવું. આંદને છોલીને બારીક ભુકા કાપવો. ઉપર કટલેસ ભેળના પેહલામાં લખ્યા મુજબ ભેળને સાફ કરીને નીમકમાંથી અડધું નાખીને તેમજ બારીને કાઢ્યા પછી ઠંડા થાયને અમચાથી મસળાને નરમ કરવા અને બાકીનું નીમક તથા બધો સામાન ભેળમાં ભેળવો. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવો કાપી સોજી તપેલીમાં નવટાંક ધીમાં તળી તેમાં મસાલો ભેળેલાં ભેળ નાખી અમચાથી ફેરવ્યા કરી સૂકું જેવું થાયને કાઢવું અને ઠંડું પડેને તેના સફાઈદાર સાત આઠ ગોળા કરી કીમ યા રવામાં રોળી ખીન્નું પુરતું કીમ યા રવા પાંચરીને તેની ઉપર કટલેસ થાપી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાં દોહવી તેજ રીતે એ કટલેસ તળવા.

કટલેસ ભેળના મસાલોના ૨ જ.

બકરાના સોજાં એક ભેળને કટલેસ ભેળના પેહલામાં લખેલી રીતે સાફ કરીને બાકીનું અને કોથમીર છુટી ૧ નાં પાદડાં તથા મોટું લીલું મરચું ૧ ને ઘોષ કોરડું કરી બેઉને બારીક કાપી એ તથા ધાણાજરાનો મસાલો, નીમક, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી અડધી અમચીને ભેળનાં બરાબર ભેળવીને એના ત્રણ ભાગ કરી પાંઉનું કીમ અથવા રવા લગાડીને કટલેસ થાપવા અને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાંને દોહવી તેમાં બોળાને તેજ રીતે ધીમાં એ કટલેસ તળવા.

કટલેસ મદાસી.

કોઠળાં કાઢીને સમારેલી તાજી કોલમી અથવા સમારેલી અંબાર એ બે માંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૦૮, કાદા શેર ૦૮, કોથમીર છુટી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચા ૪, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨, લસણની છુટી મોટી કળા ૨, જાડું લાંબું પણ બીયાં વગરનું મોટું કુમળું વેગણું ૧, દળેલાં મરી; હળદ તથા ધાણાજરાનો મસાલો દરેક સપાટ ભરેલી અમચી ૧, ધી; ઇડાં; નીમક; ચોખ્ખાનો આટો તથા પાંઉનું કીમ અપ મુજબ.

કોળમીને નીમક લગાડીને પચીસ મીનીટ અને અંબારને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડી સોજી ઘોષ કપમાંથી

નુછી તદન કોરડી કરીને ઘણી આરીક કાપવી. કોથમીર મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને આરીક કાપવું. લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી આરીક ભુજા જેવા કાપી નવટાંક ધીમાં લાલ તળી તેમાં અધો મસાલો નાખી જરા લાલ ભુંજ તેમાં ફોળમી યા અંધાર ભેળી આમલીને આગમચથી આરીક પીસી રાખીને તે પણ માહે નાખી અડધો પાશર પાણી રેડી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી અવાર નવાર ઉંઘાડી ચમચ કરવી અને તદન સુકું થાયને ઉતારીને ઠંડું થવા દેવું. પછી વેગણાનો હેઠેથી જરા કટકો કાપી છરી યા તવાયાના ગંડા વડે તેની અંદરનું વેગણું કોતરીને કાઢી લઈ વચમાં સરખો ગોળ ગાળો કરી બાહરનું ફરતું વેગણું પોણી ઇંચ જેટલું જાડું રાખી એ વેગણાના ગાળામાં દાખી દાખીને પાટીયો ભરી પેલો કાપેલો કટકો પાછો તેની જગ્યા પર મુકી નવા બુતારાની સળીના ત્રણ કટકાને છુટા છુટા ઉભા વેગણામાં ડીચકાં સુધી ખોસીને પછી ચાલતી છરી વડે સકાઈથી પતળી છાલ છોલી કાઢવી. ત્યાર બાદ એક ઉંડી તપેલી પાણીથી પોણી ભરીને ખુબ તરેહ કકડાવીને તેની ઉપર કલઈ ભરેલી ત્રાંબાની ચાળણી મેલી તેમાં વેગણું મુકી ઉપર ઉલટું ઢાંકણું ઢાંકવું. વેગણું પોચું થાય નહીં પણ સેજ બદાયને કાઢી લેવું અને ઠંડું થાયને ચુંથાય નહીં તેમ ધારદાર છરી વડે તેના સકાઈથી બધી પોણી ઇંચ જાડી કાતરીએ કાપવી અને તેનાં બેઉ પડ તેમજ ફરતી કીનારીની ઉપર દાખી દાખીને પાંઉનું કીમ પુરતું વળગાવ્યા પછી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ ઇડાં દોહવી તેમાં ખોળાને તેમાં લખેલી રીતે ધી કકડાવીને પછી ધીમા આંચે મજાહના કકરા કટલેસ તળવા. એ કટલેસ મજાહના થાય છે.

કટલેસ મુડીના.

બકરાની મુડી ૧, કાંદા શેર ૦૫, આડું તોળો ૦૫ છોલેલું, દળેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, માટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, કુદનાનાં પાદડાં ૮, તજનો કટકો ઇંચ ૧, ઇડાં ૩ થી ૪, ઘી; નીમક તથા પાંઉનું કીમ અપ મુજબ.

આખી મુડીની ઉપર બધા જણા જણા બાલ વળેગેલા ઘણા હોય છે અને તે કાઢવાની ઘણી મહેનત પડે છે માટે તૈયાર

છોલેલી મુડીનાં ફાડ્યાં આવે છે તે લખને તેને ઠંડા પાણીમાં ભીન-
વીને ઘણી વખત ઘોઘી ઘોઘને બધા બાલ બરાબર કાઢી નાખીને
સાફ કરવી. પછી એક તપેલીમાં થોડું પાણી નાખી તેમાં મુડીનાં
ફાડ્યાં તથા જરા નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે મેલી ઢાંકણુ
પર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તે માંહે તે રેડ્યા કરવું અને મુડીનું
ગોસ્ત નરમ થાય અને બધા રસ સુકાયને અંદરથી કાઢીને ઠંડી
થયા પછી હાડકાંમાંથી બધું માસ કાઢી લઈ તેની કટલેસના જેવી
કાતરીઓ કાપવી. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી બધા મસાલા સાથે
બારીક પીસીને તેમાં એક ઇંડું તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી
નીમક મેળવી મુડીના કટલેસનાં બેઉ પડની ઉપર ચોપડી પાઉનું
કીમ પુરવું લગાડીને કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ બાકી
રહેલાં ઇંડાં દાહવીને તેજ રીતે તેમાં બોળાને તેમજ એ
કટલેસ તળવા.

કટલેસ મેવાના.

પાઉનું બારીક કીમ એટલે કમ્પ્સ તોળેલું હોય તો રતલ ૦૧,
અને ભરેલું હોય તો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ફ્રેટ્ટસ્પુન) ૮
અને કપથી ભરેલું હોય તો એક પાથેર દુધ કીનારી સુધી ભરાય
તેટલાં એક કપમાં જરા દાખીને સપાટી સુધી ભરેલું કપ ૧, સોજી
ધી શેર ૦૧, કાંદા શેર ૦૧, સોજી નવી ચારોળી; નવી અખરોટ
તથા સોજી માખણ દરેક તોળા ૨૦, સોજી મીડી બદામની બીજ
તોળા ૨, પાસ્લીનાં પાદડાં તોળા ૧, આદુ તોળા ૦૧૧, કોથમીર કુડી
૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, લાંબુનો રસ નાના
ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મસાલા ગરમ સપાટ
ભરેલી ચમચી ૧, તદન સોજી નાળીયેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૪.

આદુને છોલીને બારીક પીસવું. બદામને છોલીને અખરોટ
તથા ચારોળી સાથે સાફ પાતા ઉપર નાના બે ચમચા પાણી સાથે
બારીક પીસવું. કોથમીરનાં તથા પાસ્લીનાં પાદડાં તથા મરચાને
ઘોઘ કોરડું કરીને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલી ઘણા બારીક લુકો
કાપી જરા ધીમાં ફીકો લાલ તળીને કાઢી લેવા. પછી નાળીયેરને
અમણી એક પાથેર ગરમ પાણીમાંથી જરા જરા નાખી પાતા ઉપર
પીસી નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઈ તેમાં પીસેલા મેવા, તળેલા કાંદા

આડુ, પાસલી, કોથમીર, મરચાં તથા નીમક બરાબર મેળવવું. પછી એક તપેલીમાં માખણ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મુકી પીગળેને મ'હે પાઉંતું કમ્પેસ ભેળી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને જરા લાલ થાય ને અંદર બધા ભેળેલા સામાન મેળવી મળાડતું કાણુ જેવું થાયને ઉતારીને રકાખીમાં કાઢી લેવું અને એક ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતણું કરી તેમાં ગરમ મસાલો તથા ક્ષીયુનો રસ ભેળી રકાખીમાંની મેળવણીમાં નાખી બધું સારીકાની મસળાને મેળવી એના સફાઈદાર બાર ગોળા વાળીને ભાંગે નહી તેમ સફાઈથી હથેલી ઉપર સરખા કટલેસ થાપવા, ત્યાર બાદ મોટી સુપ્પલેટમાં બાફીનાં બધાં ઇડાં ભાંજી કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને મોટા પેણામાં બધું ધી નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે મેલી કકડીને અંદરથી બરાબર પુ'મોડો નીકળે ત્યારે અકેક કટલેસને ઇડાંમાં મેલી તવાથા વડે તેમાં બે વખત ફેરવીને બરાબર ઇડું લગાડી તવાથાથીજ ઉંચકીને પેણામાં મુકી એ રીતે ઇડું લગાડીને પેણામાં સમાય તેટલા કટલેસ મેળા એક પડ લાલ તળાયને ફેરવી નાખી બીજું પડ એમજ તળાયને કાઢીને સોસ ટોમેટો સાથે ગરમ ગરમ ખાવા, ઈંડા સારા લાગતા નથી.

કટલેસ રાંધેલાં ગોસ્ત અથવા મરઘીના.

કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં લખ્યા મુજબ ગોસ્તના કટલેસ કાપવા અને મરઘી હોય તો તેનાં સીનાં તથા પગને આખાંજ રાખી એ એમાંનું જે હોય તેને ગ્રેવી વગરનું તદન સુકું ખારું પકાવી મરઘી હોય તો તેનું માસ કાઢી તેના કટલેસ જેવા કટકા કાપી ગમે તો એમ ખારાજ કટલેસ રાખવા અને મરજી પડે તો ખપ જોગી કોથમીર મરચાંને છુંદી તેમાં જરા દળેલી હળદ તથા મરી ભેળી કટલેસનાં બેઉ પડે એ મસાલો ચોપડી કટલેસ કોહડ ગોસ્તનામાં લખ્યા મુજબ કીમ ચા રવો લગાડી ઇડાંમાં બોળીને તેજ રીતે આંચે કટલેસ તળવા.

કટલેસ વેંગણાં ખીમાના.

ખીયાં વગરનાં કુમળાં મોટાં વેંગણાંને છોલી ઉભા બે લાગનાં ચીરીને તેના ચાર ઇંચ જેટલા સમચોરસ છ કટલેસ કાપવા અને

નવટાંક કાંદાને બારીક સેવ જેવા કાપી પાટીયામાં નવટાંક ધીસાં તળાને તેમાં પાસે પાસે વેંગણાના કટલેસને ગોઠવીને મેલી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકને તેની ઉપર ભભરાવી ઢાંકણ ઢાંકીને ધંગારે મુકી હેઠનું પડ લાલ થાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચ યા તવાયા વડે ફેરવવું અને બીજું પડ એમજ તળાય તેટલાં જે વેંગણું નરમ થયાં નહી હાય તો સેજ પાણી નામી ભાગી જાય નહી તેટલાંજ નરમ ચેરવીને કાઢી લઈ છુટાં છુટાં રકા-ખીમાં મુકવાં, પછી ખીંચો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છે તેમાં લખ્યા મુજબ, તેટલાંજ ગોસ્તનો મળાડનો જરા તીખો ખાટો અને નરમ પણ પાણી વગરનો સુકો ખીંચો પકાવી વેલાતી સાંસ અથવા લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો માહે મેળવીને તેના છ ભાગ કરવા અને વેંગણાના અઢેક કટકાનાં એક પડની ઉપર પાંચરીને ખીંચો મુકી હથેલા વડે દાખીને તેની ઉપર વળગાવી લઇ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એક પડે પાંઉનું કીમ અથવા રવો દાખીને પુરતો વળગાવીને પછી કટલેસ કોલ્ડ ગોસ્તનામાં લખ્યા પ્રમાણે ઇડાં દોઢવી તેમાં બોળીને તેજ રીતે એ કટલેસ તળવા.

કટલેસ સુકા બુમલાના.

લણા મોટા સુકા બુમલા ૩, મોટાં સુકાં મરચાં ૩ થી ૪, લસણુની છુટી મોટી કળી ૬, સોજે જલદ સરકો નાનો ચમચો ૧, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળો ૧, નીમક ચમઠી ૩, ઇડાં; ઘી તથા પાંઉનું કીમ અપ મુજબ.

બુમલાને સમારી ઢીમડાં ઉપર મેલી બતાથી થોડીને પછી ચીરીને કાંટો કઢી પાછા ઢીમડાંની ઉપર મુકી બતાથી થોડીને ચપટા અને પોરોળા કરવા. જીરું, આમલી, લસણુ તથા મરચાંને સરકામાં બારીક પીસીને તેમાં નીમક નાંખી અઢેક બુમલાના બપે કટકા કાપીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી સોજા થોવા અને તેનાં બેઉ પડની ઉપર એ મસાલો લગાડી અડધો કલાક કોડીની રકાખીમાં ઢાંકી રાખવાં. ત્યાર બાદ એક પાટીયાં અથવા ગોળ પાતળાની ઉપર પુરવું કીમ પાથરી તેની ઉપર બુમલાના કટકા મુકીને તેની ઉપર પાછું બીજું કીમ પુરવું નાખી હથેલીથી દાખી દાખીને એક પડે પુરવું કીમનું જાડું પડ વળગાવવું અને પેલામાં ઘી કકડાવી ઇડાં

ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી બરાબર દાહવીને તેમાં ફરલેસને મોળીને બેઉ પડ લાલ તળવાં.

કટલેસ સેવાય.

‘સોજી બદામની ખીજ; સોજી છુંદલી ખાંડ તથા સેવાય ખીસ્કીટ દરેક રતલ ૦૧, કડવી બદામની ખીજ તોળા ૨૧૧, શેરી વાઇન ગ્લાસ ૧, ઘણું સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩, ઇડાં ૪ ની સફેદી, ધી ખપ સુજખ.

બદામને છોલીને આરીક છુંદવી. ખીસ્કીટને છુંદીને આટા ભેવી કરવી. ઇડાંની સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવવો. બદામમાં ખાંડ તથા શેરી મેળવી સફેદીના ત્રણ ભાગ કરીને એ ભાગ એ મેળવણીમાં ભેળી છેલે ખીસ્કીટનો આટો નાખી સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને એના ફરલેસ થાપી બાકી રહેલી સફેદીમાં મોળીને પેણામાં ધી કકડાવીને તેમાં તળીને ફરલેસ ગરમ ગરમ ખાવા.

કઢી કોકમની.

સોજો ગોળ શેર ૦૧૧, સોજી નવી કોકમ તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, ધી તવટાંક, ચોખાનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ફ્લૅટસ્પુન) ૧, ધાણાજીરનો મસાલો; નીમક તથા ‘પોખર’ કાચેલું જીરું દરેક ઉપસેલો ભરેલી ચમચી ૧, દળેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આડુ તથા લસણુ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોયમીર કુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩.

કોકમનો કચરો કાઢી બરાબર સોજી કરી સાફ ખલમાં જરા પોખરી કરી ઇડાં પાણીથી એક વખત ધોઇને પછી અડધા શેર ઇડા પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં પોણું કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સાફ હાથ વડે સારીકાની ચોળીને બધો કસ કાઢી લઈ છુ છો ફેંકી દેવો અને ગોળનો લુકો કરી એમાં પીગળાવીને બજારાં કપડાંથી ગાળવું. આડુ લસણુને છોલીને છુંદવું. કોયમીરના પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને આરીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલીને ઘણું આરીક લુકો કાપી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં શીકો લાલ તળી માહે આડુ લસણુ વધારીને પછી એમાં બધો સામાન મેળવીને તેને તળીયા બાદ ગોળ સાથનો કોકમનો રસ તથા નીમક ભેળી

ધીમે બળતે ઉંઘાડું રાખવું અને એક કકરો પડેને ઉતારવું. કોઈ લોક ત્રણ તોળા લીલાં તાળીયેરને ઘણું જ બારીક પીસીને પછી કાંદા તળીયા પછી ખીજ બધા સામાન સાથે એને પણ તળીને પછી કઢી બનાવે છે. માટે તાળીયેર પસંદ હોય તો તે પણ નાખવું.

કઢી છાસની.

તદનજ સોજું પાણી રેડીને બનાવેલી તૈયાર ચોખ્ખી મળહની ઘાડી છાસ મળતી હોય તો પાથેરનાં માપથી ભરીને તે હઢી પાથેર લેવી. પણ તેવી ખાતરી પુર્વક નહીં મણે તો પછી આંચે વીવીધ વાંનીમાં છાસ બાટલીમાં, બોલમાં અથવા બરણીમાં કાઢવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં સોજાં ચોખ્ખાં અડધો શેર દુધનાં તેજ રીતે બાંધેલાં દહીની તેજ પ્રમાણે પણ એમાં એકજ પાથેર પાણી રેડીને છાસ બનાવીને પછી તેને પાથેરનાં માપથી ભરી ભેવી અને કમતી હોય તો પેલું ગરમ કરીને ઠંડું કીધેલું પાણી ઘટે તેટલું થોડું જ ભિળીને બરાબર હઢી પાથેર કરવું. પછી હોં કઢી દહીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવા પણ દહી લેવું નહીં. પછી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે કાંદા તળી આડુ લસણ વધારીને કોથમર, મરચાં, જીરું, મરી તથા ઘાણાજીરાંના મસાલા સાથે એમાં ચણાનો આટો પણ અડધોથી એક તોળો સુધી નાખીને પછી એ બધું સાથે જરા તળીને ઉતારી પાડી હળદ ભિળી નીમક નાખી છાસ રેડી માહે તે બરાબર મેળવીને પાંચું ચુસે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને ઉભાય તેટલો બધો નહીં તો પણ અંદર બરાબર કકરો પડેને ઉતારવું. એ કઢી ખીમડી સાથે ખાવામાં સારી લાગે છે અને મળહની થાય છે. કઢી બનાવવામાં હંમેશ તપેલી તથા ચમચ તદનજ કક્ષત ભરેલી લેવી.

કઢી તાડીની.

કાંદા તથા ધી દરેક તોળા ૫, સોજો ચણાનો આટો તોળા ૨, આડુ તોળા ૦૧, નીમક તોળો ૦૧ ને વાલ ૫, ખોખડું કીધેલું જીરું તોળો ૦૧, દલેલી હળદ; મરી; ઘાણાજીરાંનો મસાલો તથા છુટ્ટી લસણની કળી દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, કોથમીર કુડી ૪, માટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨, ઘણી સોજ ઘાડી ભેળ વગરની ખજુરીની તાડી પાંદંટ ૧.

તાડીને ગાળવી. પછી હેડે કઢી દહીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો અષ્ટા સામાન લઘ તેને તેમજ તૈયાર કરી તદ્દનજ કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં કાંદા તળા આડુ લસણ વધારીયા પછી કોથમીર, મરચાં, મરી, ધાણાજીરોનો મસાલો તથા અણુનો આટો નાખી એ બધાંને જરા તળાને ઉતારી પાડીને પછી હળદ ભેળા નીમક નાખી તાડી રેડીને તે બરાબર મેળવીને પાછું ધીમાં આંચે ચુલે ઉંઘાડું મેલવું અને ઉભાય તેટલો અષ્ટા નહી તેા પણ બરાબર કકરો પડેને ઉતારીને કઢી ચાખી જોવી અને જો નીમક એાછું લાગે તેા માહે ખીજી સેજ નીમક મેળવવું. એ કઢી ખીચડી સાથે સારી લાગે છે. ખીજી કોષ્ટ પણ તાડીની નહી પણ ખજીરાનીજ સોજ, ચોખ્ખી, ધાડી તાડીનીજ હંમેશ કઢી બનાવવી. પતળી કઢી જોધયે, તેા અણુનો આટો જરા એાછો લેવો.

કઢી દહીની.

તદ્દનજ સોજાં ચોખ્ખાં તાંજાં અડધો શેર દુધનું બાંધેલું કણુ દહી, મોટા કાંદા તથા ધી દરેક તોળા ૫, ખોખરું કીધેલું જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ધાણાજીરોનો મસાલો સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર, કોથમીર કુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૨.

આએ વીવીધ વાંતીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવા છાપેલું છે તેમાં દહીની મેળવણીથી બાંધવા છાપેલું છે તે રીતે કઢી બનાવવાની એક દીવસ આગમઅની સાંજનાં ઉપર લખ્યું છે તે અડધા શેર દુધનું દહી બાંધવું. તે પછી ખીજી દીને કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ્ટને બારીક કાપવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને લુકા જેવાં કાપી તદ્દન કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં શીકો લાલ તળા માહે આડુ લસણ વધારીને પછી કોથમીર, મરચાં, જીરું, મરી તથા ધાણાજીરોનો મસાલો નાખી કલઘ ભરેલી ચમચીથી ભેળા તેને સેજ તળાને ઉતારી પાડી તુર્ત તેમાં હળદ મેળવીને પછી દહીને રૂપાંના યા લાકડાંના ચમચા અથવા તદ્દન કલઘ ભરેલી ચમચ વડે ભાંજીને બરાબર મેળવ્યા પછી

તપેલીમાં ભળી માહે નીમક નાખી ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને અંદર સેજ કરે. પડતો લાગે કે થોભ્યા વગર ઘૂર્તજ ઉતારી પાડવું. કારણ બરાબર કરે. પડ્યાથી દહી ફાટીને પાણી છુટું પડી જાય છે. આંચે કઠી મજાહની સોજી ઘાડી થાય છે. પણ કઠી વધારે અને પતળી જેવી જોઈતી હોય તો ઉપર મુજબ દહીને ભાંજ્યા પછી તેમાં એક પાશર ઠંડું પાણી બરાબર ભળીને પછી લેવું, તેમજ ધી પણ હઠી તોળાજ નાખવું. એ કઠી સારી થાય છે અને ખીચડી સાથે મજાહની લાગે છે.

કઠી દહીની ૨ જી.

ઉપર કઠી દહીની પેહલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા જેટલાં ફેંધનું તેજ રીને બાંધેલું દહી લેવું અને બીજે બધો સામાન એ કઠીમાં છાપેલો છે તેટલોજ લખને તેમાં લખેલી રીતેજ બધું કાપીને તૈયાર કરવું. પણ તેમાં ધાણાજરાંનો મસાલો છે તે મુદલ લેવા નહી. તૈયાર બાદ કઠી બનાવતી વેળા દહીમાં પાણી ભેળવે તે કઠી નાખી નાખવું. પછી એજ પેહલી કઠીમાં લખ્યા મુજબ ધીમાં બધું તળી નીમક ભેળીને પછી જરાખી થોભ્યા વગર એ બધું તળેલું ધી સુધાંજ દહીનાં વાસણમાં ફરતું રેડી દહને પછી છેલ્લે ઉપરથી હળદ લભરાવીને નાખી દહી જરાખી ઘુંટાય નહી તેમ કોડીનાં યા ઐલ્યુમીન્યમના ચમચા વડે હલકે હાથે દહીમાં સેજ મેળવવું, ઘુંટવું નહી. પછી ચુલે મુક્યા વગર એમજ એ કઠી પકાવ યા ખીચડી સાથે ખાવી.

કઠી રોજેલની.

તાજાં મોટાં રોજેલની નાની મોટી બધી પાંદડી કાઢી તે તોળેલી શેર ૦૧ ને નવટાંક, સોજે નરમ ગોળ શેર ૦૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી તોળા ૫, ચોખ્ખાનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ફોર્કસ્પુન) ૧, ધાણાજરાંનો મસાલો; ખોખરું કાચેલું જીરું તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આડું તોળા ૦૧, લસણ વાલ ૫ (એ આની ભાર), કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨.

રોજેલની બધી પાંદડીને સોજી ધોઈ તદન કલક ભરેલી તપેલીમાં હઠી પાશર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે

મુકવું અને બધી પાંદડીઓનો કસ ઓગળીને તે સફેદ જેવી થાપ ત્યાર કોડીનાં બોલની ઉપર બીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંમાંથી બધો રસ ગાળી માહે બાકી રસ રહેલો હોય તેને ભચડીને ગાળી લીધા પછી છુંછો ફેંકી દેવો. પછી એ રસને પાથેરથી ભરી બેધ ઓછો થયો હોય તો ઘટે તેટલું ઠંડું પાણી ભેળીને બરાબર હઠી પાથેર રસ કરવો અને ગોળનો લુકો કરી એની અંદર બધો પીગળાવીને ખીજાં સોજાં બોલમાં કુરતીતની નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળીને રકાખી ઢાંકવી. કોથભૂરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ કોરડું કરીને ઘણું બારીક કાપવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. સાર બાદ રોજેલ ઉકાળેલી તપેલીને સોજી કરી કાંદાને છોલી ઘણો બારીક લુકો કાપી ધીમાં બદામી રંગનો તળી માહે આડુ લસણ ભેળા તે તળાય અને બરાબર લાગ થાય ને માહે બધો સામાન ભેળીને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે ને ગોળ વાળું રોજેલનું પાણી અંદર મેળવવું, પણ ગોળની અંદરની ઘણી બારીક કાંકરી હેઠે કરી રેહ છે તે માહે પડવા દેવી નહી. પછી અંદર નીમક તાખી ચુલે મેલી ઘણો બરાબર કકરો પડે ને ઉતારવું. વધારે મીઠી કઢી પસંદ હોય તો કકરો પાડવા અગાઉ કઢી ચાખી જેવી અને આપણા ટેસ્ટ મુજબની થાય તેટલી થોડી ખાંડ ભેળીને પછી કકરો પાડવો.

કનત્રી કપટાન.

મરઘીનું પીલું ૧, કાંદા શેર ૧, ધી શેર ૦૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૨૫ એટલે બે આનીનાં અડધાં વજનની, મોટાં સુકાં મરચાં ૧ થી ૨.

મરચાંને બારીક પીસ્યાં. કેસરને પીસવી. મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીલાંને કાપી સમારવાને પછવાડેથી જરા ચીરી અંદરનું બધું કાઢી નાખી ઘોષને મહેથી સાફ કરીને આપુંજ રાખવું. કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવો કાપી ધીમાં કકરો બદામી રંગનો તળીને કાઢી લઈને ધીમાં કેસર તથા મરચાંને તળીને માહે નીમક તથા પીલું નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે રાખવું, પણ પીલું ચરીને નરમ થાય ત્યાં અવાર નવાર ઉઘાડી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ચરેને કાઢીને ઉપર બધો તળેલો કાંદો નાખવો.

કનત્રી કપતાન ૨ જી.

તદન ધણું કુમળું નરનું ગોસ્તના કટકા અથવા કુમળી મરધીના કટકા જે તે એક ચીજ રતલ ૧, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦.૧, આદુ તોળો ૦.૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દસેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૨.

આદુને છોલી મરચાં તથા એને બારીક કાપવું. ગોસ્ત અથવા મરધીને ઘાઘને નીમક નાખી નરમ બાફી એક પાશર જેટલો રસ રાખી ઉતારીને અંદરથી કાઢી લેવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લઘને માહે મરી, મરચાં તથા આદુ નાખી ગોસ્ત યા મરધીના કટકા ભેળા પેલા એક પાશર રસ રેડી ઢાંકીને ઘંગારે મુકવું અને રસ સુકાયને ઉતારીને કાઢીને ઉપર તળેલો કાંદો ભભરાવવો.

કન્ડેન્સ્ડ સ્વીસ મીલ્ક.

Condensed Swiss Milk નામનું ક્રીમ રંગનું કસ કાઢેલું ઘાડા દુધપાક જેવું ઘટ કીધેલું પેલાતી દુધ પત્રાંના દાબડામાં આવે છે તેની અંદરજ મીઠાસ ભેળેલો હોવાથી પછી મીઠાસ નાખવાની અગત્ય નથી. એ એક દાબડાની અંદરથી દુધ વજનમાં આસરે એક રતલ અને (ફર્ટસ્પુન) ભરેલું નાના ૧૮ ચમચા જેટલું ઘટ દુધ નીકળે છે. દાબડામાં ચમચો યા ચમચી ખોરીને દુધ કાઢવું નહીં, પણ જે માપથી ભરીને એ દુધ લેવું હોય તે ભરવા માટે ખીજ ચમચા વડે દાબડામાંથી દુધ કાઢીને તેમાં નાખવું. ઊર્તનાં જનમેલાં બાલકને બે દીવસ અને બે રાત્રી મીઠું પાણી પાયા પછી ત્રીજે દીવસે એ દુધ અડધી ચમચી લઈ ગરમ કરી ગાળીને ઠંડું પાડેલું આઠ ચમચી પાણી એમાં બરાબર મેળવીને પછી સેજ ગરમ કરીને આપવું અને એજ મીસાલ બે કલાકને અંતરે તૈયાર કરીને રાત દીવસ તાજુજ આપવું, આગમચથી બનાવવું નહીં. એક અડવાડયું એમ આપ્યા પછી પોણી ચમચી દુધમાં બાર ચમચી પાણી ભેળી ઉપર મુજબ બનાવીને રાત દીવસ તેટલેજ અંતરે ખીજું એક અડવાડયું આપવું. ત્રીજાં અડવાડયામાં એક ચમચી દુધમાં સોલ ચમચી પાણી ભેળા ઉપલીજ રીતે આપવું અને ચોથાં અડવાડયામાં પણ સવા ચમચી દુધ સાથે અધાર

ચમચી પાણી ભેળાને એજ રીતે આપવું. બીજાં માસની શુરૂઆતથી દોઢ ચમચી દુધમાં એકવીસ ચમચી પાણી ભેળાને દીવસમાં બધે કલાકે અને રાત્રે ત્રણ કલાકને અંતરે આપવું. ત્રીજે મહીનેથી બે ચમચી દુધમાં ચોવીસ ચમચી પાણી ભેળા બીજા મહીનાની માફકજ આપવું. તે પછી એજ દુધ આપવું ચાલુ રાખવું હોય તો ચોથા માસની શુરૂઆતમાં બેથી હઠી ચમચી દુધમાં ચોવીસ ચમચી પાણી ભેળા આસ્તે આસ્તે ત્રણ ચમચી સુધી દુધ વધારતાં જઈ ચોવીસથી છત્રીસ ચમચી પાણી લેવું અથવા બચ્ચું એક વખતમાં જટલું પી શકે તેટલું એ હીસાએ બનાવીને આપવું. પણ એટલી ઉંમરમાં વખતનો અંતર વધારીને આપવું. તે પછી આપણને અનુભવ મળે તેમ વધ ઘટ કરીને પાંચમે મહીનેની આખા કરવું. પણ કોઈબી ઉંમરનાં બચ્ચાંને માટે એક લાગ દુધમાં સાત લાગથી એાછું પાણી કદી ભેળવું નહી. દુધની બાટલી ઉમેંશ ઘણી સંભાળથી સાફ કરવી.

ચા અથવા કૌશીમાં પીવા માટે એક કપ સારું એ ઘટ દુધ નાનો ચમચો એક લઈ પતળું જોઈએ તો તેમાં ઉપર મુજબનું ગરમ કરીને ઠંડું કીધેલું પાણી નાના ત્રણ ચમચા અને ઘાડું જોઈએ તો બે ચમચા ભેળાને પછી ચા અથવા કૌશીમાં નામવું પણ પાણી ભેળાયા વગરનું એ અમથું દુધ તો કોઈ પણ ચીજમાં વાપરવું નહી. વધારે દુધની ચા કૌશી જોઈએ તો ઘટ દુધ જરા વધારે લેવું, તેમજ ટેસ્ટ મુજબ મીઠાસ પણ નાખવો. પુડીંગ તથા કસ્ટર માટે ભેંસનાં એક શેર દુધને બાળાને અડધો શેર કરીને સેવાવું હોય તો તેવાં બાળેલાં એક શેર દુધનું અડધો શેર જેવું કરવા માટે એ કન્ડેન્સ મીલ્ક નાના બાર ચમચામાં ઉપર મુજબનું પાણી ઘટ તેટલું ભેળાને ભરેલું બરાબર બે પાશિર જટલું કરવું, એટલે તે એક શેર દુધને બાળાને અડધો શેર કીધેલાં જેવુંજ થશે. પછી તેજ હીસાએ એમાં ઇડાં તથા બીજો સામાન પણ લેવો. કસ્ટરમાં ખાંડ નાખવી નહી પણ પુડીંગ ચા બીજું કોઈ હોય તો તેમાં તો બીજા સામાનને લાગતી થોડી ખાંડ ઉમેરવી. દુધપાક તથા માવો બનાવવાં માટે પણ એજ હીસાએ પાણી ભેળા દુધને ઘાડું કરીને લેવું અને તેને ઇંગારે છૂંટી દુધપાક જેવું થાય ને ટેસ્ટ માટે કોઈ પણ બાતનું ઍસેન્સ ઘટે તેટલું નાખવું અને

છુંદેલી બદામ તથા એળચી જ્યક્ષણ પણ નાખવું. માવો બનાવવો હોય તો દુધપાક થાય પછી જરા વધુ વખત બાળીને દીજો. હોય ત્યારેજ ઉતારવું. કઠણુ કરવું નહીં કારણુ તેથી પછી માવો ચીવટ અને ઘણો કઠણુ થશે. માવો તૈયાર થાય ને ઉતાર્યા પછી ઉપર દુધપાકમાં જે નાખવા લખ્યું છે તે એમાં પણ નાખવું. તૈયાર ક્રીમ મળતી નહીં હોય તો તેને બદલે વાપરવા માટે એ ઘટ દુધ આઠ નાના ચમચામાં નાનો એકથી દોઢ ચમચો પાણી ભિળીને ક્રીમને બદલે એ વાપરવું.

કપ કેક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો મુકો આટો સપાટ ભરેલાં કપ ૫, એજ રીતે ભરેલી ખાંડ કપ ૩, માખણુ તથા સોજી* દુધ દરેક કપ ૧, શેરી તથા ઊંડી દરેક વાઇન ગ્લાસ ૧, તજનો ખારીક ભુકો તોળો ૦૧, તાજ* ઇંડાં ૩, લગાડવાનું માખણુ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંને ભાંજ દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણુ કર્ફ ચઢાવવો. પછી આઠામાં બધું બરાબર મેળવી છેલ્લે સફેદ ભેળી થોડાં કપને પુરવું માખણુ લગાડી એ મેળવણીથી પોણાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવાં. તજ પસંદ નહીં હોય તો તે નાખવી નહીં. દારૂ પસંદ નહીં હોય તો એાછા લેવો.

કરકરીયાં.

ઘઉંનો ઝીણો રવા રતલ ૦૧, મેદા ખાંડ શેર ૦૧, ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, ચઢાઉ તાડી ખાટલી ૦૧, સોજી* દુધ પાશેર ૦૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩, ઇંડાં ૬, એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જ્યક્ષણ તોળો ૦૧, બેઉ છુંદેલુ, ઘી ૫૫ મુજબ.

રવા તથા આઠામાં નવટાંક ઘી બરાબર મેળવી ઇંડાં ભાંજ દોહવીને તે ભેળ્યા પછી દુધ તથા બીજો સામાન બરાબર મેળવ્યા બાદ અપતી અપતી તાડી નાખી ભજવાંની મેળવણી જેવું ઘટ કરી બળતા ચુલા આગળ દોઢક બીલસને છેટે ઢાંકીને મુકવું અને ખમીર ચઢે પછી ગોલાખ ભેળવો. ત્યાર બાદ માટી કઢાઈમાં પુરવું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે મેલવું અને તે બરાબર કકડેને એક ચમચી કરતાં સેજ વધારે મેળવણીને ચમચામાં ભરી છેટે છેટે માહે મુકવી અને કરકરીયાં જરા લાલ તળાય ને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં. વધારે

સારાં કરકરીયાં કરવાં હોય તો સોજી બદામની ખીજ નવટાંકનેં છોલી છુંદીને એ પણુ મેળવણામાં ભેળવી.

કરકરીયાં કેળાંનાં.

વસઇનાં પાકાં મોટાં કેળાંને બાપી છોલીને માહેતી નેસ કાઢી નાખીને બરાબર મસળાને તે રતલ ૦૧, સોજી બદામની ખીજ નવટાંક, ઝેળચી તથા જાયફળ છુંદેલું બેઉ મળાં તોળા ૧, ઘણું સોજી ગોલાખ નાનો ચમચો ૧, ઘી; ખાંડ તથા ઘઉંનો રવો ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને છુંદવી. પછી કેળાંમાં બધો સામાન મેળવી પોચું થાય તોજ સેજ રવો ભેળવો અને કઢાઈમાં ઘી નાખી મધ્યમ બળને કકડાવી તેમાં છેટે છેટે થોડી થોડી મેળવણી ચમચા વડે મુકીને કરકાં કરકરીયાં તળી આંધરાંતી ચમચથી કાઢીને પછી ઉપર પુરતી ખાંડ ભભરાવવી.

કરકરીયાં કેળાંનાં ૨ જાં.

બરાબર ઘણા પાકેલાં વસઇનાં મોટાં કેળાં ૩, સોજું ઘી શેર ૧, માલનો પેહલાં નાંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, કેરવેસીદ તથા છુંદેલી ઝેળચી દરેક તોળા ૦૧, છુંદેલું જાયફળ તોળા ૦૧, સોજું દુધ નાના ચમચા ૩, તાજું ઇંડું ૧.

કેરવેસીદને ખોખરી કરવી. કેળાંને છોલી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખી કરછીથી ખુબ ઘુંટીને માહે જરા જરા કરી બધો આટો ભેળી ઇંડું મેળવી ખાંડ તથા દુધ નાખી છેલ્લે એક ચમચી ભરીને ઘી તથા બાકીનો ખીજો બધો સામાન ભેળાને એક કલાક ઢાંકી રાખવું. પછી પેણામાં બધું ઘી કકડાવી તેમાં એકેક ચમચી ભરીને મેળવણીને વળગે નહી તેમ છુટી છુટી મુકી બળવું ધીમું રાખવું અને એક પડ લાલ થાય ને તત્તાયાથી ફેરવી બીજું પડ એવુંજ થાય ને આંધરાંતી ચમચથી કાઢી જરા ઇંડાં થાય ને ખાવા.

કરકરીયાં કૌર્નફ્લૉઅરનાં.

Brown & Polson's કૌર્નફ્લૉઅર રતલ ૦૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, સોજું માખણ તોળા ૫, સોજું દુધ પાશર ૧, તાજાં

છડાં ૩, ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપા ૧૨, બદામનું ઍસેન્સ ટીપા ૭ થી ૫૫ મુજબ.

છડાંને ભાંજી નાખેને ખાવાના કાંટાથી દોહડીને પતળા કરવી અને સફેદીને કઠણુ કઢ ચઢાવીને પછી કલઘવાળી તપેલીમાં કોર્નફ્લોઅર નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ ચમચા વડે સારી કાન્તી મેળવી માખણુ નાખીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર છુટયા કરી કઠણુ થાય ને ઉતારવું અને જરા ઠંડું થાયને ખાંડ, દાળ તથા ઍસેન્સ ભેળા છેલ્લે સફેદી મેળવવી. ત્યાર બાદ કઢાઈમાં ધી નાખી મધ્યમ બળતે મેલી કકડાવવું નહી પણ ખરાબર ગરમ થાયને એક ચમચાની અંદર દોહ ચમચી જેટલી મેળવણી ભરીને કઢાઈમાં સુકી બળવું ધામું રાખવું અને કરકરીયાંને લાલ તળાંને આંધરાંની ચમચી કાઢીને ચાખી જોવું અને બેઉ ઍસેન્સનો ટેસ્ટ ઝોછો લાગે તો પછી મેળવણીમાં ખીજાં થોડાં ટીપાં ભેળાંને પછી કઢાઈમાં છેટે છેટે ઉપર લખ્યા જેટલી મેળવણી સુકીને લખ્યા મુજબ તળવાં. એ કરકરીયાં અંદરથી ખીલે છે અને સારા ટેસ્ટનાં થાય છે. પણ ઉપર લખેલી ખાંડમાંથી મેળવણીમાં ચોથો ભાગ ભેળાંને બનાવીને પછી બાકીની ખાંડ ઉપર ભભરાવ્યાથી ઝોછા મીઠાસને લીધે કરકરીયાં ઘણાં ખીલે છે.

કરકરીયાં પટેટાનાં.

હેઠે કરકરીયાં શકરકંદનાં છાપેલાં છે તેજ પ્રમાણે બધો સામાન લઈ તૈયાર કરીને તળવાં. પણ શકરકંદને બદલે એમાં સારી જાતના પટેટાને નરમ બારી મેંચ કરીને તેટલાજ લેવા.

કરકરીયાં શકરકંદનાં.

સારી જાતનાં જદા શકરકંદને ઘોઘને નરમ બારી છાલ છેલ્લીને પછી ખરાબર છુટીને તે રતલ ગા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચાળેલો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ગા, તાજાં છડાં ૨, દુધ પાશર ગા, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૨, છુંદેલાં જાયફળ ૨, ધી ૫૫ મુજબ.

શકરકંદમાં એક નાનો ચમચો ભરીને ધી તથા ખીજો બધો સામાન ભેળા છેલ્લે છડાંની સફેદીને કઠણુ કઢ ચઢાવી તે મેળવવી

અને કઢાઈમાં પુરવું થી મધ્યમ બળતે ચુલે મેલી તે કકડે ને તેમાં અકેક અમચી જેટલી મેળવણી સુકી એક પડ લાલ થાય ને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની અમચથી કાઢવાં. એ કરકરીયાં ધણાં સારાં લાગે છે. મરજી પડે તો ગોલાખને બદલે ગોલાખનું એસેન્સ બાર ટીપાં નાખવાં, તેમજ સોદા બાષ્પ કાર્ય ઉઠી વાલ એટલે બે આનીનાં અડધાં વજનનો લઈ સફેદી ભેળાયાં આગમચ મેળવણીમાં એ ભેળવો.

કરંટ કેક.

સોનું કણ માખણ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો આળી સેકાને સુકો કીધેલો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૧૧, છુંદેલી ખાંડ તથા સાફ કીધેલી કરંટ દરખ દરેક રતલ ૧, વેલાવી સુકા ઑરેન્જના સુરખાના અથવા માલુંગાના સુરખાના ઝીણા કટકા રતલ ૦, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઇંડાં ૧૪, છુંદેલું જયફળ તથા જવની દરેક તોળો ૦૧૧, મીઠો વાઈન અથવા ઑડી નાના અમચા (દ્રૅઈસ્પુન) ૬, ઘણો સોજો ગોલાખ અથવા ઑરેન્જ ફલાવર વૉટર નાના અમચા ૪, લગાડવાનું માખણ બપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને મોટાં દીશમાં ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ ઘુંટવી અને સફેદીને કણ કક અઢાવવો. પછી કલમ ભરેલી તપેલીમાં માખણને લાકડાંના સોટા વડે ખુબ ઘુંટીને તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાંડ ભેળાયા પછી એમજ દાળ, આટો અને બાકીનો બધો સામાન મેળવી લગભગ અડધો કલાક ઘુંટી છેલ્લે સફેદી ભેળવી. ત્યાર બાદ કેક બનાવવાના જુદા જુદા આકારના નાના દાબડાઓને પુરવું માખણ લગાડી તે એક આંગળ જેટલો અધુરો રેહ તેટલી મેળવણી તેમાં ભરીને ઘૂર્ત ગરમ ભઠીયા તંદુરમાં જુલવા સુકવાં અને મળાહતા લાલ જુલ્યને કાઢવાં. એ મેળવણીનું એકજ મોટું કેક બનાવવું હોય તો કેકનાં મોટાં યા દાબડાને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ભઠીયા તંદુરમાં બરાબર જુલવું અથવા લંગડી યા વાટીને પુરવું માખણ લગાડી તે મેળવણીથી યોણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર જુલવું. કરંટને ઘોઈ કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવી તેમાં મેળવીને પછી મેળવણીમાં ભેળવી. આએ કેક ઘણાં મળાહનાં થાય છે.

કરંટ ટાટ.

સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ શેર ૧૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૧, ચારોળી છોલેલી શેર ૦, ઇડાં ૧ ની કઠણુ કફ ચઢાવેલી સફેદી, પફ પેસ્ટ ટાટનો તથા ખારીક દલેલી ખાંડ અપ મુજબ.

દરાખને સોજી ઘોઘ ગુછીને કોરડી કરવી. પછી ઉપલો બધો સામાન દીશની અંદર કીનારી સુધી સમાય તેટલાં એક પાઈ દીશમાં એક પડ કરંટનું અને ખાણું પડ છુંદેલી ખાંડનું એમ અઢેક પર બધાં મુકીને દીશ ભરવું. પછી પફ પેસ્ટ ટાટનો છાપેલો છે તે દીશની ઉપર ઢંકાય તેટલો માટો અને અડધી ઇંચ જાદો સરખો વણી કીનારીની ઉપર મુકીને સરખો કાપી મધ્યમ ભટ્ટી યા તાંદુરમાં જુગવા મુકવું અને ઉપરથી સેજ રતાસ પકડે ને દીશને કાઢી ઉપર કફ ચઢાવેલી સફેદી ચોપડી દલેલી ખાંડ તથા ચારોળી ભભરાવી ખાણું ભટ્ટી યા તાંદુરમાં મુકી સફેદી સુકાય ને કાઢવું.

કરંટ દમખ્લીઝસ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૧૧, સોજી કરંટ દરાખ રતલ ૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજી ઘી રતલ ૦, સોજી દુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૮, એળચી તોળો ૦૧૧, જાયફળ તોળો ૦૧, ખારીક પાઉદર જેવી છુંદેલી સુંકે ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, સોદા બાઈ કાર્બ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૭.

એળચી જાયફળને છુંદવું. દરાખને ઘોઘ ગુછીને કોરડી થવા માટે રકાબીમાં પાંચરીને સુલ્કા આગળ મુકવી. પછી આટાને કલ્ક લરેલા ત્રાંબાના ખુતચામાં આળાને તેમાં ઘી મેળવી સુંકે તથા દરાખ નાખવી અને ઇડાંને ભાંજી તેને ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં દુધ તથા ખાંડ બરાબર ભેળાને પછી આટામાં એ તથા બાકીનો બધો સામાન બરાબર મેળવી એક રસ કરીને તેના બધા ઇડાં જેટલા ગોળા કરી તેને જરા દાબીને ચપટા કરવા. ત્યાર બાદ કલ્ક લરેલો પાટીયો પાણીથી પોણો ભરી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને પાણી ખુબ કકડેને દમખ્લીઝસ ને અંદર પાશે પાશે મુકી એકઠે સાથે વળગે નહીં માટે અવાર નવાર ચમચાથી છટાં પાડવા. બાર મીનીટમાં બરાબર બફાઈ રેહશે ત્યારે આંધરાંની ચમચથી કાઢીને બોયાંમાં મુકવાં વધારે સારાં દમખ્લીઝસ બનાવવાં હોય તો ૦૧ રતલ સોજી બદામને છોલી ખારીક

હુંદીને તે તથા કોષ્ટ પણ મુરખાના ઝીણા કટકા બા રતલને મેળવણીમાં મેળવા. એ દમખીંડસ સારાં લાગે છે.

કરંટ ખુડીંગ.

સોળું માખણ અથવા સાફ કીધેલી બકસંતી ચરખી; સોળ કરંટ દરાખ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ બા, છુંદેલી ખાંડ રતલ બા, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ બેઠ મલી તોળો બા, સોળું દુધ પાશર ૧૫, તાબાં ઇડાં ૨.

કરંટને ઘોઘ નુછીને કોરડી કરવી. માખણ હોય તો એમજ લેવું પણ ચરખી હોય તો સાફ કીધેલી ચરખી છાપેલી છે તે પ્રમાણે પીસીને માખણ જેવી કરવી અને એમાંનું જે હોય તેને આટા સાથે બરાબર મેળવી માહે કરંટ, એળચી, જયફળ તથા ખાંડ નાખવું. ત્યાર બાદ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરીને દુધમાં ખુબ મેળવી એક રસ કરીને આટા વાળી મેળવણીમાં બરાબર મેળાને પાઈ દીશમાં ભરી ઘણી ગરમ ભડીમાં બરાબર છુંજવું.

કરંટ ક્રીટર્સ.

સુકાં પાંઉનું બારીક કમ્પસ એટલે કીમ તોળા ૨૫, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ તથા ખાંડ દરેક શેર બા, સોળું માખણ રતલ બા, તાબાં ઇડાં ૪ ની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, સોળું દુધ શેર બા, સોળે ગોલાખ નાના ચમચા ૩, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૭, છુંદેલાં જયફળ ૨, ઘી તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો બપ મુજબ.

કરંટને ઘોઘ નુછીને કોરડી કરવી. ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને સારી કાની મેળવવી અને એમાં બધો સામાન ભેળા રેટલીના બાંધેલા આટા કરતાં વધારે નરમ મેળવણી થાય તેટલો આટો એમાં મેળવીને એક કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યાર બાદ પેલામાં દુધનું ઘી કકડાવી તેમાં ભજ્યાંની માફક થોડી થોડી મેળવણી મુકીને ક્રીટર્સ કકરાં લાલ તળવાં. એ ક્રીટર્સ મજાહનાં થાય છે.

કરંટ વૉટર આઇસ.

કરંટ જેલી રતલ ૧ માં લીંથુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, સોળું ગરમ કરીને ગાળેલું ઠંડું પાણી પાશર ૧ તથા શીરો વૉટર આઇસનો છાપેલો છે તે પાશર ૧ ને બરાબર મેળવી રંગ આઇસદીમનો

છે તે જરા ભેળવો. પછી આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં બખ્ખા મુજબ સાંચામાં ભરીને કઢણુ જમાવવું.

કરંટ સૉસ.

પાંડિનું બારીક કીમ એટલે ક્રમ્પ્સ ચાનું કપ સપાટ ભરેલું ૧, કરંટ દરખ તોળા ૨૦, માખણ તોળો ૧૦, લવંગ ૬, પોર્ટ વાઇન વાઇન ૭લાસ ૧.

દરાખને સફ કરીને સોજ વોઇ સોજ વાસણમાં એક પાશર પાણી સાથે ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડે ને માહે બધો સામાન નાખીને ઘુંટણ કરી નરમ થાય ને ઉતારવું.

કસ્ટ બીસ્કીટનો.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૦, માખણ તોળા ૫, બારીક છુંદેલી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, તાજાં ઇંડાં ૨ ની દાળ, સોજું કુધ તથા સાટા માટે ખીજો આટો ખપ મુજબ.

પૅસ્ટ બોર્ડ અથવા સોજ ટેબલની ઉપર આટાને ચાળીને ઢગળો કરી તેમાં ઇંડાંની દાળ માલુમ પડે નહી તેમ મેળવીને પછી ખાંડ તથા માખણ ભેળા આટો કઢણુ બંધાય તેટલું કુધ નાખીને પછી ચુંદીને પોચા કરી સાટો નાખીને ૦ ઈંચ જેટલો પતળો વણી કોઈ પણ પેસ્ટ્રી જેવું કે ટાર્ટ, ટાર્ટલેટ છત્વાદી ઉપર છુંજવા આગમચ એ કસ્ટ ઢાંકીને મુકવો.

કસ્ટ માખણનો.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો ચાળેલો આટો રતલ ૧, સોજું તાજું માખણ તોળા ૧૫, બેકીંગ પાઉદર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, વાટેલું નીમક ચમટી ૧, સાટા માટે ખીજો આટો ખપ મુજબ.

આટા સાથે નીમક તથા પાઉદરને બરાબર મેળવ્યા પછી માહે માખણ ભેળવું. ત્યાર બાદ એમાં એક પાશર કંડું પાણી નામી છરી અથવા કાંચથી ભેળાને પછી આટો બાંધી તેને સાટો નાખીને વણીને પછી બેવડો વાળાને પાછો વણવો એટલે કસ્ટ તૈયાર થયો, એ કસ્ટ બાફેલાં

પુડીંગમાં તેમજ ખીજાં કચામાં પણ સાધારણ વાપરવાનો છે. પણ વધારે સારો કસ્ટ બેકથે તો પાંચ તોળા માખણ વધારે લેવું.

કરી ઇડાંની.

ધી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૧, મોટું પાકટ નાળાયેર ૧ ખમણેલું, જીરું તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાંદરા કાઢેલા ધાણુ તોળા ૨૧, લીંચુનો રસ નાના ચમચા ૩, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર, આફેલાં ઇડાં ૮, સુકાં મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કાળાં મરીના ઢાંણુ ૨૦.

સેકીને વાટેલી ચમચવા છુંદેલી કેસર છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીને કેસરને વાટવી. આડુ લસણને છોલીને ઘણું બારીક ભુકા કાપવો. ધાણુને ભુંજવા. મરચાંને ઘાંધને ઉભાં ચીરી ડીચકાં આગળથી વળગેલાં રાખવાં. ઇડાંને છોલીને ઉભા બપે કટકા કાપવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધું ધી નાખી તેમાં બદામી રંગનો તળધો અને બાકીનાં અડધાં ધીમાં આડુ લસણને ખીજાં વાસણમાં તળાને ધી સુધાંજ કાંદામાં ભળવું. પછી અડધાં નાળાયેરને ધાણુ, મરી તથા જીરું સાથે ઘણું બારીક પીસી કાંદા, આડુ લસણમાં નાખી જરા ભુંજવું અને બાકીનાં નાળાયેરને પીસીને તેનું દોઢ પાથેર દુધ કાઢી તેમાં વાટેલી કેસર મેળવીને એમાં નીમક, મરચાંની ભુકી તથા મરચાં નાખી તપેલીમાં રેડી કકરો પાડીને ઇંગારે ઉંઘાડું રાખવું અને ધી છુટું પડેને લીંચુનો રસ ભળી ઇડાં ભાગે તકી તેમ સંભાળથી અંદર મેળવીને ઉતારવું. ઇડાંને બદલે એ કરી માછલીની બનાવવી હોય તો દુધ નાખ્યા પછી સોજ તાજ માછલીની એક રતલ કટકીને ઘાંધને પછી માહે તે નાખીને કરી પકાવવી. એટલી કરી ચાર પાંચ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી ઇડાંની ૨ જી.

આફેલાં તાળાં ઇડાં ૮, ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, ગોસ્તનો બાફેલો સોજો સુપ પાથેર ૧૧, કરી પાઉદર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, આરુટ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૧૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી દુધ પાથેર ૧.

છડાંના ઝીણા કટકા કાપવા. કરી પાઉદરને પાતા ઉપર મણી બારીક પીસવો. આરાઈની અંદર જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળા ગાંગડા રાખવા નેહી અને માહે નીમક ભેળવું. કાદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલકવાળા તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે કરી પાઉદર તથા સુપ ભેળવા એક કરે. પાડીને પછી દુધમાં ભેળેલા આરાઈને પાછો ભેળવી અંદર તે નાખી ઇંગારે જરા વાર રાખ્યા પછી છડાંના કટકા નાખી અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને કરી મળહની ઘાડી થાય ને ઉતારવી. ખરાસ પસંદ હોય તો છડાં નાખ્યા પછી ટેસ્ટ મુજબ થોડો લીંબુનો રસ નાખવો.

કરી છડાંની ૩ જી.

કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦૧, બાફેલાં તાજાં છડાં ૧૦, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, નીપક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મરીના દાણા ૧૫, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

છડાંને છોલી દાળને આખી રાખી સફેદીના ઝીણા કટકા કરવા. બધા સામાનને બારીક પીસવો. પછી કાંદાને છોલીને ભુકા જેવા કાપી કલક ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે બધો પીસેલા સામાન તથા નીમક ભેળી એક પાથેર પાણી રેડી છડાં નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું રાખવું અને કરી ઘાડી થઈ ઘી છુંકું પડે ને ઉતારી લીંબુનો રસ ભેળવો.

કરી છડાંની ૪ થી.

સોજ નરતું કુંમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, બદામની બીજ નવટાંક, ઘડનો આટો; આખા ચોખા તથા છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા દરેક તોળા ૨, નીમક તોળો ૧૧, હળદના ગાંડીયા તથા આદુ દરેક તોળો ૧, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, બાફેલાં તાજાં છડાં ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચો ૪, ગોવાનાં સુકાં મોઠાં મરચાં ૩ થી ૪, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૫, મરીના દાણા ૧૦.

બદામને છોલી એને તથા ચોખ્ખાને ઘાઈ કેસર સાથે ઘણું બારીક પીસ્તુ. આડુને છોલવું. મરચાંને બીનાં કપડાંથી ગુછવા અને ખીબાં બધા સામાન સાથે એને ઘણું બારીક પીસ્તુ. ગોસ્તનાં નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળી માહે ગોસ્ત તથા નીમક ભેળા તતરાવીને પછી મરચાં સાથે પીસેલો સામાન મેળવી એક ચેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી કોલસાને ઇંગારે રાખવું અને ગોસ્ત ચરીને તદન નરમ થાય ને ઇડાંને છોલી ખાવાના કાંટા વડે ચોખ્ખા દધને માહે એ ભેળા બદામવાળા પીસેલા સામાનની અંદર એક પાથેર પાણીને બરાબર મેળવીને કરીમાં એ ભેળાને ઉંઘાડું રાખવું અને કરી મળહતી ઘાડી થઇ ધી પર આવે ને લીંબુનો રસ મેળવીને ઉતારવું. એ કરી ઘણી સારી લાગે છે.

કરો કટલેસ અથવા કવાબની.

કરી મરચી અથવા ગોસ્તની છાપેલી છે તેમાં લખ્ખા મુજબનો સમ્રળો મસાલો તથા આમલી સાયનું નાળીયેરનું દુધ તૈયાર કરવું. પણ મરચી યા ગોસ્તને બદલે ગોસ્તનાં, મરચીનાં અથવા ભેળનાં બનાવી તળીને તૈયાર કીધેલા જે તે એક ભતના આઠ કટલેસ લેવા અથવા આંખે ચોપડીમાં પ્વાખ ગોસ્તના તળેલા છાપેલા છે તેમાં લખ્ખા મુજબ પોણા રતલ ગોસ્તના છુદ્ધા ખીમાની અંદર તેમાં લખ્ખા મુજબનો સામાન નાખીને ગ્રીણાં ખાટાં લીંબુના જેટલા અથવા મોટી સોપારીના જેટલાં કવાબ વાળી તેને તળાયા બગર એમજ રાખવા. પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં કાંદાને ધીમાં તળી તેમાં કરીનો તૈયાર કીધેલો સામાન છુંછ માહે નાળીયેરનાં દુધ સાયની આમલી મેળવીને પછી તેમાં એ કાચા કવાબ અથવા તળેલા કટલેસ યુઝી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને એક કકરો પડે ને ઇંગારે ઉંઘાડું રાખી ધી પર આવે ને ઉતારવું. આમલીને બદલે ગમે તો એમાં પણ કાચી કેરીના છોલેલા કટકા અથવા લીંબુનો રસ નાખવો.

કરી કરચલાંની.

ઘણાં મોટાં દરીયાનાં સોળાં કરચલાં ૩, સોળાં કાણી માખણ રતલ ૦૧, દુધની દરીની કીમ ભરેલી પાથેર ૧, નાનું નાળીયેર ૦૧,

કરી પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૪, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની છુટી મોટી કળી ૧, લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

નાળીયેરને અમણી લસણને છોલી કરી પાઉદર સાથે પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસી એમાં નીમક તથા એક અખરોટ જેટલું માખણ મેળવવું. કરચલાંને બાશીને કોટળાંમાંથી માસ કાઢીને તેના કટકાં કરવા. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બાકીનું બધું માખણ નાખી ચુલે મુકીને એમાં મસાલો છુંજ કરચલાંના કટકા નાખી અડધા પાશર ફાંકું પાણી રેડી જરા વારે કીમ ભેળીને ઇંગારે ઉંઘાડું રાખવું અને કરી માટી થઈ થી પર આવે ને ઉતારી ખાતી બેળા લીંબુનો રસ નાખવો.

કરી કવાબની.

સોમળું નરતું કુમળું નછી ગોસ્ત રતલ ૧ ના નાનાં કટકા, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦ા, એળચી તોળો ૧ા, બકરાંની ગાંઠ વાળી કકણ ચરમાં; ધાણા; હળદ; લવંગ; આડુ તથા કાળાં મરી દરેક તોળો ૧, તજ તથા ઘઉંનો આટો દરેક તોળો ૦ા, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, સોજ ખરી કેસર ચમટી ૧.

તજને બારીક છુદવી. ધાણાને ઘણા બારીક પીસવા. હળદ, લવંગ, છોલેલું આડુ, કાળાં મરી તથા એક ચમટી કેસરને ઘણું બારીક પીસવું. કાંદાને છોલી બારીક લુકો કાપી એક પાશર ઘીમાં કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લાલ તળા અડધાં ગોસ્તના કટકાને ઘોઘને માહે તતરાવી અડધું નીમક તથા ધાણા ભેળી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકવું અને ગોસ્ત ચરે નહી તે ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે અપટું અપટું રેડવું. બાકીનાં ગોસ્ત સાથે ચરખી તથા આટાને બારીક છુંદી તેમાં બાકીનું નીમક મેળવી તેના લપોટી જેટલાં કવાબ વાળાને ઘીમાં તળવા અને કરી વાળા તપેલીમાં પીસેલો સામાન ભેળા કવાબ નાખીને ઘીમે ઇંગારે પાંચ સાત મીનીટ રાખવું.

કરી કાચી કેરીની.

નરતું કુમળું નછી ગોસ્ત રતલ ૦ા, ઘી શેર ૦ા, કાંદા શેર ૦ા, છોલેલી કાચી કેરીના કટકા તોળા ૫, ખાંડ નવટાંક, મોટી કાળી

દરાખ તોળા ૨, આડુ; તાંદરા કાઢેલા ધાણા તથા નીમક દરેક તોળા ૧, તજ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળા ૦૧, કાળાં મરીનાં દાણા; એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, સોજી ખરી કેસર વાલ રાા એટલે બે આનીનાં અડધાં વજનની, લીંબુનો રસ નાના અમચા ૨.

દરાખના ઠરીયા કાઢી ઘોષને કટકા કરવા. ધાણાને ખારીક પીસ્વા. લવંગને ઘણાંજ ખારીક છુંદવાં. કેરીના કટકાને તદન કલધ ભરેલી તપેલીમાં થોડાં પાણીમાં નરમ બાશીને તેમાંની અડધી કેરીને ઘુંટી નાખીને કોડીનાં વાસણમાં કાઢવી અને એજ તપેલીને સોજી ઘોષ તેમાં બાકીની અડધી કેરીને ખાંડ તથા લીંબુનો રસ સાથે નાખી એક પાશર પાણી રેડી એક કલાક ઇંગારે રાખીને પછી ઉતારીને ઘુંટી નાખી. આડુને છાલી એળચી, લવંગ તથા કેસર સાથે ઘણું ખારીક પીસ્વું. ગોસ્તના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોવું. પછી કાંદાને છાલી ખારીક લુકા જેવા કાપી બીજી તદન કલધ ભરેલી તપેલીમાં પાશર ધીમાં લાલ તળી માટે ગોસ્તના કટકા નાખી તતરાવીને એમાં પીસેલા ધાણા તથા નીમક ભેળા એક શેર પાણી રેડી ઠંડાંને ઇંગારે મેલી બરાબર નરમ થઇ એક પાશર જેટલી થેવી રેહ ને ઉતારીને થેલીને બીજાં વાસણમાં જુદી કાઢી લેવી અને બારીગું ઘી તથા છુંદેલાં લવંગ ને ગોસ્તમાં મેળવીને પાણું જરા તતરાવીને લાલ કરી અંદર ખીંચી કેરી તથા દરાખ ભેળા ગોસ્તનો રસ રેડીને દસ બાર મીનીટ ઇંગારે રાખીને પછી બાકીનો બધો સામાન માટે બરાબર મેળવી બીજી દસ મીનીટ ઇંગારે ઉઘાડું રાખીને ઉતારવું. એ કરી સારી થાય છે અને ખાંચ માણસ માટે પુરતી છે.

કરો કાલુની.

કાટલાંમાંથી કાઢેલાં સારી બતનાં સોજાં કાણું દરમન ૧૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી નવઠાંક, પાકડ નાનું નાળાયેર ૧, આડુ તથા હળદના ગાંડીયા દરેક તોળા ૦૧, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના અમચા ૨, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના અમચા ૧, જીરું ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, મરીના દાણા ૧૫, મોઠાં સુકાં મરચાં ૫ થી ૭.

કાલુને સોજાં ધોવાં. કોડીનાં વાસણમાં એક શેર ઠંડાં પાણી

સાથે આમલીને એક કબાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ડાહર કાઢી બધા છુંછો ફેંકી દેવા. આડુને હોલવું. પછી નાળાયેરને ખમણી તેની સાથે બધા સામાનને પાતા ઉપર ઘણો બારીક પીસ્વો અને કાંદાને છોલી લુકા જેવા કાપી તદન કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળીને તેમાં મસાલો નાખી ફેરવ્યા કરી શીકા લાલ થાય ને અંદર આમલીનું ડાહરે બરાબર ભેળી કાલુ તથા નીમક મેળવી એક કકરો પાડીને પછી ઉંઘાડું ઇંગારે મુકવું અને હેઠે મસાલો લાગે નહીં માટે અવાર નવાર ચમચ કરી ધી બરાબર છુટું પડે ને ઉતારવું. એ કરી સારી લાગે છે અને ચાર માણસ માટે પુરતી છે. બળેલાં કાલુ આપ્પે ચોપડીમાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યું છે તેજ મહીનાનાં સોજાં કાલુ લેવાં. બીજા મહીનાઓનાં નહીં લેવાં.

કરી કીમ.

કાંદા શેર ૧, ધી શેર ૦૧૧, કુધની દેરીની તાજી કઠણ કીમ ભરેલી પાશેર ૦૧૧, કરી પાઉદર ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, મલેનાં આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, લસણનો આપ્પો વચ્ચેલા કડો ૧, કુમળી ફરે મરધી ૧.

મરધી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરધીને સમારી કટકા કાપીને સોજી પેાવી. લસણને છોલીને બારીક કાપવું. કરી પાઉદરને ઘણો બારીક પીસ્વો. પછી કાંદાને છોલી બારીક લુકા કાપી તદન કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે લસણ, મન્ધીના કટકા, નીમક તથા કરી પાઉદર ચમચથી બરાબર મેળવી પોણા શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને મરધી મરે નહીં તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તો જરા અંદર તે રેડવું અને મરધી ચરીને નરમ થઈ કરી ઢીળી જેવી હોય ત્યારે કીમમાં આટો તથા લીંબુનો રસ બરાબર ભેળીને પછી કરીમાં મેળવી એક કકરો પડી ધી પર આવેને ઉતારવું. તાપ્પી કરી પસદ હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી સોજી મરચાંની મુકી કરી પાઉદર સાથે નાખવી. આપ્પે કરી ઘણી મજાહની લાગે છે અને છ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી કુરમા.

હલવાંનનાં કુમળાં નહી ગોસ્તના નાના કટકા રતલ ૧, ધી; કાંદા તથા કઠણુ દહી દરેક શેર ૦૫, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, આડુ તથા લસણુ દરેક તોળા ૨, ધાણા તોળો ૧, એળચી; લવંગ તથા કાળાં મરી દરેક ૧૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોળાં લાલ સુકાં ગોવાનાં મોટાં મરચાં ૪ થી ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

આડુ, લસણુ તથા આડવા કાંદાને છોલી એમાં ધાણા તથા મરચાં નાખીને ઘણું ખારીક પીસી માહે હળદ, નીમક તથા નવટાંક દહી મેળવવું અને ગોસ્તને એક વખત ઠંડાં પાણીથી ઘોષ્ટને પછી ખાવાના કાંટાથી ચોખા દધને કોડીનાં મોટાં વાસણમાં આંચે ભેળેલા સામાનમાં ગોસ્તને ખરમોટીને અડધો કલાક આંચી રાખવું. ખાજીના કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડી ખારીક છુકા જેવો કાપીને લાલ તળવો. લવંગને જુદાં રાખવાં અને ખાજી રહેલા ખીજ સામાનને ખારીક પીસવો. પછી ખાજીનાં ધીને તદન કલક ભરેલી તપેલીમાં લવંગ સાથે બરાબર કકડાવીને તેમાં મસાલા સુધાંજ આંચેલું ગોસ્ત તથા તળેલો કાંદો ભેળાને જરા તતરાવવું. અને અપવું અપવું થોડું પાણી રેડતાં જઘ ધંગારે બરાબર ચેરવીને પછી કાંદા તળેલું ધી, પેલો પીસેલો ખીજ સામાન તથા અધું દહી મેળવીને પાંચ સાત મીનીટ ધંગારે ઠંધાડું રાખ્યા પછી ઉતારવું.

કરી ખીમાની.

આંચે વીવીધ વાંનીમાં કરી મરઘી અથવા ગોસ્તની છાપેલી છે તેમાં લખેલો ખીજે અધો સામાન તેટલોજ લેવો અને તેજ રીતે તૈયાર કરવો, પણ મરઘી અથવા ગોસ્તને બદલે એમાં સોળાં આડવા રતલ નહી ગોસ્તનો ખારીક છુંદલો ખીમા લેવો અને તેમાં કાચી કેરી, પટેટા તથા કેસર નાખ્યા લખેલું છે તે એમાં સુદલ લેવું નહી. પછી કાંદાના ખારીક કાપેલાં છુકાને કલક ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળા તેમાં અધો પીસેલો મસાલો નાખી તેને મજાહનો ઘેરા લાલ રંગનો તળાને તપેલીને ઉતારવી અને આમથી સાયત્રું નાળાયેરનું દુધ તૈયાર કીધું હોય તેમાં ખીમાને બરાબર ભેળાને પછી તપેલીમાંના મસાલામાં મેળવી નીમક નાખી ઢાંકીને પ્રધ્યમ બળને ચુલે સુકવું પણ

માહે ખીમાના ગાંગડા વળે નહીં માટે અવાર નવાર ઉંઘાડીને તવાથા વડે ખીમાને ભાંજ્યા કરવો અને કરી મજાહતી બસાબર ઘટ થાયને ઢાંકણ કાઢી નાખી ઇંગારે રાખી બધું ધી છુટું પડેને ઉતારવું.

કરો ગોવા.

કોટળા કાઢીને સમારેલી કોળમી અથવા કોઇ પણ જાતની સોજ તાજ માછલીની કટકી રતલ ૧, કાંદા શેર ૦૧, ધી તોળા ૭, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૩, ખીયાં કાઢી નાખેલાં મોટાં ગોવાનાં સુકાં લાલ મરચાં; ધાણા તથા આદુ દરેક તોળો ૦૧, લસણુનો વચ્ચો કડો ૧, રાઇના ફાણા તથા મેથીના ફાણા દરેક ૨૦, આખાં મરી ૧૨, લવંગ ૫, તજનેા કટકો ઇંચ ૦૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, હળદના ગાઠીયો તોળો ૦૧, સોણું મોટું પાકટ નાળાયેર ૧ ખમણેલું.

આદુ લમણુને છોલવું. હળદને થોડો વખત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. અડધાં નાળાયેરમાં થોડું થોડું પાણી નાખી બે વખત પીસીને પોણો શેર દુધ કાઢીને કોડીનાં વાસણમાં એની અંદર આનલાને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બરાબર ચોળીને બધા રસ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કાંદા સીવાય બાકીના બાબ અથા સામાનને બાકી રહેલાં અડધાં નાળાયેર સાથે બહોળા બારીક મસ નેવો પીરવો. પછી કાંદાને છોલી લુકા નેવો બાપી તદ્દન કલક ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવીને તેમાં કાંદા તથા પીસેલો મસાલો બરાબર મેળવી આમલી વાણું દુધ રેડી નીમક તથા માછલી યા કોળમી બેળી ઢાંકીને જરા વખત ધીમે બળતે રાખ્યા પછી ઉંઘાડીને ઇંગારે રાખવું અને ધી છુટું પડે ને ઉતારવું. મોટી કોળમી હશે તો તેને ચરતાં વાર લાગશે માટે તેને વાસ્તે નાળાયેરનું દુધ એક શેર કાઢવું. ગમે તો બાફેલાં છ ઇંચને છોલી ઉભા બપે કટકા કાપી માછલી યા કોળમીને બદલે એની કરી બનાવવી. પણ તેને માટે નાળાયેરનું દુધ અડધો શેરજી કાઢવું. ગોસ્તની કરી બનાવવી હોય તો નરનું સોણું કુમણું નક્કી ગોસ્ત અડધા રતલની ઘણીજ ઝીણી બોટી કાપી તેને એક વખત ઠંડાં પાણીથી ધોવી અને એને માટે નાળાયેરનું દુધ એકજી પાશેર કાઢીને તેમાં આમલીને ભીનવવી અને ઉપર મુજબ ધીમાં તળેલો મસાલો તથા કાંદો બેળી નીમક નાખી પોણો શેર પાણી રેડી બોટી નાખી ઢાંકણ ઢાંકા તેની ઉપર

પાણી આપ્યા કરી પુરતા ઇંગાર ઉપર રાખી બોટી તદન નરમ થઇ કરી ઘાડી થાય ને આમલી સાથનું દુધ મેળવી ઢાંકણ કાઢી નાખી ઇંગારે રાખવું અને ઘી બરાબર છુટું પડે ને ઉતારવું અથવા બોટીને નરમ બાંધી એક પાશિર જેટલો રસ રાખીને એની ઉપલીજ રીતે કરી બનાવવી. આમલીને બદલે ગમે તો ઘણું જલદ સરકે. અડધા પાશિર નાખ્યા. પછુ ત્યારે એને ભાગનું પાણી એટલું આછું લેવું.

ખીજ રીતે કરી બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબ અડધાં નાળીયેરન દુધમાં તેટલીજ આમલી ભેળીને દુધ કાઢીન તૈયાર કરવું. પછી અડધા શેર છોલેલા કાંદા, છોલેલાં લસણનો એક કડો, છોલેલું આદુ તથા ઉપર મુજબનાં ખીયાં કાઢેલાં મરચાં દરેક અડધાં તોળે લઈ એ બધાંને સાથે પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસવું. અને બાકીના અડધાં નાળીયેર સાથે સપાટ ભરેલી એક ચમચી જીરાંને ઘણુંજ બારીક મેસ જેવું પીસવું. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશિર ઘી કપડાવી તેમાં પેહલે પીસેલો મસાલો ભુંજીને પછી જીરાં સાથે પીસેલું નાળીયેર ભુંજી માછલી, કોળમી, ઘડા, બોટી જે એકની કરી બનાવવાની હોય તે ઉપલાં વજનનું લેવું અને એક નાનો ચમચો ઉપસેલો ભરેલો નીમક નાખી ઉપલીજ રીતે એની કરી બનાવવી. આ એ કરી તો ઘણીજ તીખી બનાવવાની હોય તે માટે તેમાં શાખ્ખ હોય તો લખ્યા પરાં મેવડાં મરચાં લેવાં એ કરીમાં ચમચ ફેરવવી નહીં.

ત્રીજી રીતે કરી બનાવવા માટે પાકટ મોટાં એક નાળીયેરનું અડધા શેર દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં ચાચોરા કાઢેલી આમલી હઠી તોળાને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને છુંછો ફેંકી દેવો. પછી સુકાં તથા નાળીયેરની વાટી ૧, ઉપર મુજબનાં ખીયાં કાઢેલાં સુકાં મરચાં ૧૦, લસણની કળી ૫ છોલેલું તથા જીરું સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી લઈ એ બધાંને સાથે ઘણુંજ બારીક પીસવું અને પાશિર કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા રાખી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં પાશિર ઘીમાં તળીને માહે પીસેલો મસાલો લાલ કરી ઉપર લખ્યા મુજબની માછલી યા કોળમીને ઘોછને માહે તે તથા નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખીને પછી આમલી વાણું નાળીયેરનું દુધ મેળવવું અને જોશ આપે પછી લંઘાડું ઇંગારે રાખી કરી જસ ઘાડા થઈ ઘી પર આવે ને ઉતારવું.

કરી ગોસ્તની.

રાંધિયું કાંદા ગોસ્ત રતલ ગા, ધી તથા કાંદા દરેક શેર ગા,
મોજી પાકું વચ્ચું સપરચન ૧, કરી પાઉદર તથા ઘઉંનો આટો
દરે, ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

ગોસ્તના કટકા કાપીને ડાંડાં પાણીથી એક વખત ધોવું. સપર-
ચનને છોલીને ઝીણા કટકા કાપવા. કરી પાઉદરને બારીક પીસવો. પછી
કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ
તળીને કાઢી લઈ ધીમાં ગોસ્તને લાલ કરવું. અને બધા સામાનને
તપેલીમાં ભળા એક પાથેર પાણી ભેળા કકરો પડેને ઢાંચ્યું ઢાંચી
તે પર પાણી આપી ઇંગારે રાખી સપરચન નરમ થઇને મળી ગયાં
નહી હોય તો ઢાંચ્યું પરનું પાણી માહે રેડ્યા કરી બરાબર નરમ
થાય અને કરી સેજ પતળા જેવી હોય ત્યારે ઇંગારે ઉંઘાડું રાખી
ધી છુટું પડેને ઉતારવું.

કરી ચોલાઈની ભાજની.

ધી; કાંદા તથા ચોલાઈની કુપળા ભાજનાં પાદડાં દરેક શેર ગા,
નીમક; આદુ તથા લસણ દરેક તોળો ૧, કોથમીર કુડી ૨ નાં પાદડાં,
મોટાં સુકાં મરચાં ૩ થી ૪, જીરું તથા કરી પાઉદર દરેક ઉપસેલી
ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મરીના
દાણા; એળચી તથા લવગ દરેક ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧, આફિલાં
ઇંડાં ૫.

આદુને છોલીને છુદવું. લસણને છોલીને બારીક ભુકા કાપવો.
ઇંડાંને છોલીને ઉભા બે કટકા કાપવા. કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી
પાથેર ધીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં લાલ તળી માહે આદુ
વધારવું અને એક કઠામમાં બારીકાં ધીમાં લસણ તળીને કાંદા વાળી
તપેલીમાં ધી સુધાંજ ભળવું. ભાજને ઘાંઘ બારીક કાપી પાણીમાં
નરમ બાંધીને અંદરથી બધું પાણી કાઢી નાખવું. પછી કરી પાઉદર
સાથે બધા સામાન બારીક પીસી કાપતી તપેલીમાં પેંહલે ભાજ ભેળીને
ચુલે તત્કાલીને પીસેલો મસાલો મેળવી એક પાથેર પાણી ભેળી
ઇંગારે રાખવું અને ધી છુટું પડવા માટે ત્યારે માહે ઇંડાંના કટકા
ગોઠવીને ઝુગ બરાબર ધી છુટું પડેને ઉતારવું. એ કરી ખીચડી
સાથે સારી લાગે છે.

કરી તરકારીની.

તદન કુમળાં ખીયાં વગરનાં વેંગણાં શેર ૧, મોઢા પટેરા તથા ગ્રીણા કાંદા દરેક શેર ૦૧૧, ઘી તથા કુમળા ગ્રીન પીસના અથવા પાપડીના દાણા દરેક શેર ૦૧, આદુ તોળો ૧૧, લસણુ તોળો ૦૧, તજ વાલ ૫, ઐળચી ૧૦ ના દાણા, મોઢાં સુકાં મરચાં ૪ થી ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૩, તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, નાળાયેર ૧.

નાળાયેરને ખમણી અડધાંમાં જરા જરા પાણી નાખી એ ત્રણ વખત પીસીને બધું મળા સવા શેર જેટલુ દુધ કાઢવું. વેંગણાંને છોલી એના ઉભાં ચીરીયાં કાપી કાંદા પટેરાને છોલી એ એ કટકા કાપી એ ત્રણડેને ઠંડાં પાણીમાં ખીજ તરકારી સાથે ભીનવવું. ધાણાને જીંજવા. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઘ એને તથા બાકીનુ ખીજ સામાન અડધાં નાળાયેર સાથે ઘણું બારીક પીસ્વું અને કલક ભરેલી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એ પીસેલો સામાન લાલ કરી કાંદા તથા બધી તરકારી નાખી પાંચેક મીનીટ અમચે ફેરવ્યા કરી નાળાયેરનું દુધ તથા નીમક ભેળી ધીમે બળને એ ત્રણ કકરા પાડીને પછી ઇંગારે રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર અમચ કરવી અને બધી તરકારી ચરીને કરી ઘી પર આવેને ઉતારતી વેળા લીંબુનો રસ ભેળવો. એ કરી બધી સારી થાય છે.

કરી ટોમેટો.

મોઢાં પાકાં ટોમેટો શેર ૩, કાંદા શેર ૦૧૧, ઘી પાશેર ૧૧૧, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ફર્ન્ટસ્પુન) ૩, આંડ તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મોઢાં ગોવાનાં સુકાં મરચાં ૪ થી ૫, કાળાં મરીના દાણા ૧૬, લસણુની છુટા મોઢી ૬ળી ૧૨ કાગેલી, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે એ આની ભાર, મોઢું પાકટ નાળાયેર ૧, લીંબુનો રસ ટેસ્ટ સુજખ.

મરી, મરચાં, ધાણા, જીરું તથા લસણુને સોજ પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસ્વું. આએ વીવીધ વાંતીનાં સેકાને છુદેલી અથવા તાંદેલી કેસર છાગેલી જે ને પ્રમાણે ફેસને મેળાને આગળ ચાલવી.

આમ્મે ચોપડીનાં પીય, ઔમીકોટ તથા ટામોટાં બેલવાની રીત છે તેમાં લખ્યા મુજબ ટામોટાંને છોલી નાળીયેરને ખમણી એ બેઉને ભેળાને ખુબ ભચડીને કોડીનાં બેલની ઉપર ઘણું જાંજરું પણ મજાબુત કપડું બાંધી હાથમાં ચોડું ચોડું લઈ ભચડીને કપડામાં બધો રસ કાઢી બધો છુંછો જુદો રાખી છેલ્લે કપડાંમાં હોય તેને દાખી ન તેમ નો બાકી રહેલો રસ બધો કાઢી લઈ એ રસમાં વાટલી કેસર મેળવીને ઢાંકી રાખવો અને છુંછામાં કકડતું પાણી બે પાશર ભેળી સારી કાતી ચોળાને તેમાંનું બાકી રહેલું ખીચું દુધ ખીચી વાસણમાં ઉપર મુજબજ કાઢીને ગાળી છુંછો રેહ તેને ફેંકી દેવો. પછી કદાને છોલી ઘણેજ બારીક ભુકા જેવો કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળીને તેમાં પીસેલો મસાલો મેળવી ચમચે ફેરવ ફે વ કરવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે ને ઘેલું ખીચું વ નતનું પાણી મ. કાઢેલું દુધ રેડી નીમક તથા ખાંડ નાખી બરાબર ભેળીને ઢાંકણું ઢાંકવું અને અંદર કકરો પડે ને કેસર ભેળેલું દુધ મેળવી ખીચી કકરો પડે ને પુરતા ઇંગાર પર રાખવું, પણ હેઠે લાગે નહીં માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને જરા વારે ટેસ્ટ પુરનો લીંબુનો રસ ભેળી ઢાંકણું કાઢી નાખવું અને બહું ઘી છુંડું પડી ફરી મજાહતી ઘટ થાય ને હિતારી બાફેલા ચાવડા અથવા ખીચડી સાથે ખાવી. એ ફરી ગળાહતી લાગે છે અને પાંચ છ માણુ મ માટે પુરતી છે. મરજી પડે તો બાફેલા તાજાં પાચ છ ઇંડાંને છોલી ઉભા બચ કટકા કાપી ફરી તૈયાર થવા આવે ન અંદર તે ભેળવા.

કરીડ ફાઉલ.

મજાહતું ભરેલું હાફ ફાઉલ ૧, કાંદા તથા છોલેલાં સપરચનનાં ગરની ઘણી પતળી કાતરીઓ રતલ ૦, ઘી શેર ૦.૫, છોલીને સપરચનના જેવી બારીક કાપેલી ગાજરની કાતરીઓ તથા નાળાયેર દરેક તોળા ૫, ફરી પાઉદર તેળા ૩૫, ઘેલાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧૫, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, લસણની છુટ્ટી મોટી કળા ૫.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને ઘેવી. લસણને છોલીને ઘણુંજ બારીક ભુકા જવું કાપવું. ફરી પાઉદર તથા નાળાયેરને પતા ઉપર જુડું જુડું

ધણું બારીક પીસ્તું. કલઠ ભરેલી તંપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં મરચીના કટકાને લાલ તળી ઉતારીને કાઢી લેવી. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી તંપેલીમાંનાં ઘીમાં નાખી શીકા લાલ તળી માહે લસણ નાખીને તેને તળીયા પછી કરી પાઉદર બરાબર મેળવી મરચીના કટકા, નીમક, ગાજર તથા સપરચનની કાતરીઓ નાખી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને કોલસાને ઇંગારે મુકવું અને મરચી નુમ થતા આવેને પીસેલું નાળાયેર ભેળવું અને મરચી બરાબર ચરીને ઘી પર આવેને સોસ તથા લીંબુનો રસ મેળવીને ત્રણેક મીનીટ પછી ઉતારવું. એ કરી મજાદની લાગે છે અને ચાર પાંચ માણસ માટે એટલી કરી પુરતી છે.

કરી દહી તથા ચણાના આટાની.

સોજી કઠણ દહી શેર ૦૧૧, સોજી નરતું નકી ગોસ્ત રતલ ૦૧, કાંદા રતલ ૦૧, ઘી શેર ૦૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, ચણાનો આટો તોળા ૨૧૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨.

કવાબ ગોસ્તના તળેલામાં લખ્યા મુજબ આમે અડધા રતલ ગોસ્તને છુદી તેમાં લખેલી રીતે સામાન ભેળાને ઝીણા લખોટી જેટલા કવાબ વાળવા. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ઘોંધને બારીક પીસ્તું. પછી કાંદાને છેલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઠ ભરેલા પાટીયામાં ઘીમાં બદામાં રંગનો તળાને સાથે આડુ લસણ વધારી અદર આટો મેળવી તેને બરાબર ભુંજીને પછી એક પાથેર ઠંડું પાણી રેડી કોથમીર, મરચાં ભેળા માહે પેલા વાળેલા કવાબને પાથે પાથે મેલી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે રાખવું અને કવાબ બંધાયને દહીમાં નીમક નાખી લાકડાંના ચમચા વડે બરાબર ભાંજીને તંપેલીમાં ફરવું રેડવું અને કકરો પડવા માટે કે સુત ઉતારવું.

કરી પાઉદર.

ધાણું; કાળાં મરી તથા હળદના ગાંડીયા દરેક રતલ ૦૧, મેથીના દાણા તોળા ૦૧, સુંક તોળા ૫, ચોખ્ખા તથા જીરું દરેક તોળા ૨૧, એળચી તથા ગોવાનાં સુકાં મોટાં મરચાં દરેક તોળા ૧૧.

ઉપલા બધા સામાનને સાફ કરી ઘણો આરીક છુંદવો અથવા દહવો અથવા તદનજ કોરડા પાતા ઉપર ઘણો આરીક સુકો પીસવો. પછી તડકે સુકવીને બાટલીમાં ભરી અપટ બુચ મારવો.

કરી પાઉદર ૨ ને.

ધાણા તોળા ૧૫, હળદના ગાંઠીયા તોળા ૫, વરીયાલી તોળા ૩૫, ગોવાનાં સુકાં મરચાં તોળા ૨, સોજી સુકી મેદા સુકાં તોળા ૧૫, જવંત્રી તથા ચીની કપાલા દરેક તોળા ૦૫, કાળાં મરીના દાણા ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૩ થી ૪, લવંગ ૧૫, જાયફળ ૨, તજનેા કટકો ૫ અ. ૨.

ઉપલા બધા સામાનને ચુંટી સોળે કરી કરી પાઉદર પેહલામાં લખ્યા મુજબ છુદી યા દહી અથવા પીસીને તેજ રીતે તડકે સુકવીને ભરવો.

કરી પાઉદર ૩ ને.

નવા ધાણા માપેલી ટીપરી ૨, જુનેલા અણાના છેલેલા દારીયા ટીપરી ૧૫, અસંખસ ટીપરી ૧, જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૦૫, ગોવાનાં સુકાં મરચાં તથા અખું જીરું દરેક નવટાંક, નવા હળદના ગાંઠીયા તોળા ૨૫, આખાં કાળાં મરી તોળા ૧૫, બાદીયાં તથા જાયફળ દરેક તોળા ૧, તજ તથા લવંગ દરેક તોળા ૧.

જાયફળ, તજ, લવંગ, મરી, હળદના ગાંઠીયા તથા બાદીયાંને સોજી ખસમાં ઘણુંજ આરીક છુંદી તારતી ઘણી ઝીણી ચાળણીથી ચાળવું. બાકીના બધા સામાનને ઠીકરાં ઉપર ઇંગારે જુદા જુદા મજાહનો લાલ ભુંજીને એમજ છુંદીને ચાળવો અને છેલ્લે જે બધું જાડું બાકી રહે તેને એકઠું છુંદી ચાળીને બધા મસાલા ભળીને અપટ બુચની બીલારતી બરણીમાં ભરી રાખવો.

કરી પાઉદરની કરી.

સોજી નરતું કરવે પણ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧ થી ૧૫, એક શેરના છ ચટના સારી જાતના સોજા પટેટા તથા એટલાજ માટાં કાંદા દરેક શેર ૧૫, થી શેર ૦૫, ઉપર કરી પાઉદર ૩ ને છાપેલા છે તેજ બનાવેલા પાઉદર તોળા ૫, આડુ તોળા ૦૫, સુંકું લસણ

તોળો ગા, સોજાં પાકટ વચલાં નાળીયેર ૨, મોટાં ખાટા લીંચુ ૬ નો
રસ, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો
(દ્રવ્યરૂપ) ૧.

એક નાળીયેરને ખમણી તેમાં પોણા પાશર ભરી ઠંડું પાણી
નાખી ચોળીને બધું ઘાડું દુધ કાઢી કપડાંથી ગાળીને છુંછો ફેંકી
દેવો. બીજાં નાળીયેરને ખમણી રાખવું. આડુ લસણને છોલવું. એ
કાંદા તથા એ પટેટાને ધંગારમાં બરાબર ભુંજીને છોલવા અને સાફ
પાતા ઉપર એ ભુંજેલા પટેટાને જુદા પીસીને કાઢી લીધા પછી
કરી પાઉદર, બીજું ખમણેલું બધું નાળીયેર, ત્રણ મરચાં, આડુ
તથા લસણને એકઠું પાતા ઉપર ઘણું જ આરીક મેસ જેવું પીસીને
પછી પેલા જુદા પીસેલા પટેટાને માહે મેળવીને પાછું જરા પીસી
બધું બરાબર મેળવવું. બાકી રહેલા બધા પટેટાને છોલીને ઠંડાં
પાણીમાં ભીનવી મુકવા. તે પછી ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના
કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એ વખત ઘોઘાં સોજી તપેલીમાં એ અડધું
નીમક તથા બાકી રહેલા ત્રણ મરચાં નાખી પેલા ભીનવેલા પટેટામાંથી
એક લઈ એક કાંદાને છોલીને એ બેડના નાના કટકા કાપીને
તપેલીમાં નાખી હઠી શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાકીને ધીમે
બળતે મેલવું અને પાણી બળવા આવે તોય ગોસ્ત નરમ થયું નહી
હોય તો પછી ઢાંકણની ઉપર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તો તે તપેલીમાં
રેડતાં રેહવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ અંદર એક શેર જેટલો રસ
રેહને ઉતારીને અંદરથી મરચાંને કાઢી નાખવાં. પછી બાકી રહેલા
બધા કાંદાને છોલી ભુકા જેવા ઝીણા કાપી તદ્દન કલકલ ભરેલા
પાટીયામાં ધી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને પછી બધા પીસેલો મસાલો
નાખી કલકલાળી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી મસાલો મળીને લાલ
તળાવને ગોસ્તમાંનો બધો રસ તથા બાકી રહેલું અડધું નીમક માહે
બરાબર મેળવીને પછી ચરેલું ગોસ્ત તથા છોલેલાં બાકી રહેલા
બધા આપ્યા પટેટા નાખી ઢાંકણ ઢાંકી મધ્યમ બળને રાખવું. પણ
હેઠે મસાલો લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવી અને પટેટા
બરાબર ચરે પછી નાળીયેરનું દુધ ભેળવું અને કરી ઘણી ઘાડી
નહી પણ સેજ પાળી જેવી થાય અને ધી છુટું પડવા માટે ત્યારે
ઢાંકણ કાઢી નાખવું અને બધું ધી બરાબર છુટું પડે પછી લાંબુના
રસમાંથી પોણા ભાગ જેટલો રસ રેડી ચમચથી મેળવીને કરી

ચાખી જોવી અને પુરતો ખટાસ લાગે નહીં તો પછી બાકી રહેતો રસ ભેળીને બે ત્રણ મીનીટમાં તપેલી ઉતારવી. એ કરી ઘણી સારી લાગે છે. એટલી કરી આઠ માણસ માટે પુરતી છે. ગમે તો ગોસ્તને પૂદણે બે નાનાં હાઈ ફાઉલની એ કરી બનાવવી.

કરી પીલાંતી,

મોટું ફરબે પીલું ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, તાંદરા કાઢેલા ધાણા તોળો ૦૧, આડુ તથા લસણ દરેક તોળો ૦૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

આએ વીવીધ વાંતીમાં મરઘી તથા ખટક સમાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે પીલાંતે સમારી કટકા કાપીને ધોવું. ધાણાને લુંજવા. કાંદા, આડુ તથા લસણને ઇંગારમાં લુંજવું. પછી બધા સામાનને એકઠો ઘણા ખારીક પીસી તપેલીમાં ઘી કકડાવીને તેમાં લાલ તળાને પીલાંત કટકા તથા નીમક ભેળીને તતરાવ્યા પછી પોણા શેર ઠંડુ પાણી રેડવું. પછી પીલું મરવા આવેને ઇંગારે રાખી બરાબર ચરીને ઘી પર આવેને ઉતારવું. ત્રણ ચાર માણસ માટે એટલી કરી પુરતી છે.

કરી પેસ્ટ.

સોજ નવા ધાણા માપેલી ટીપરી ૨, લુંજેલા ચણાના છોલેલા દારીયા ટીપરી ૧૧, સોજ ખસખસ ટીપરી ૧, જીરૂ સાલ ચોખા ટીપરી ૦૧, તદતજ સોજ મોટાં નાળાયેર ૧૨, સોજું ઘી શેર ૬, કાંદા શેર ૪, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦૧, આડુ તથા સોજે ગોળ દરેક શેર ૦૧, વાટેલું નીમક તથા ઉળદના ગાંઠિયા દરેક તોળા ૫, ગોવાનાં સુકાં મરચાં; સુકું લસણ તથા આખું નવું જીરું દરેક નવઠાંક, એળચી; જમફળ; તજ; રાઇના દાણા તથા મેથીના દાણા દરેક તોળા ૩, આખાં કાળાં મરી; લવંગ તથા બાદીયાંન દરેક તોળો ૧૧, ઘણા જલદ સોજે સરકો પાછું ૧.

આડુ લસણને છોલીને છુંદવું, અને કાંદાને છોલીને ખારીક સેવ જેવા કાપી કલક ભરેલા પાટીયામાં ધીને ધીમે બળતે મેથા તે કપડેને અંદર કાંદા નાખી અવાર નવાર ચમચથી ફેંવ્યા કરતા અને બધો એક સરખો બદામી રંગનો તળાવને માહે આડુ લસણ ભેળા

તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને કાંદો શીકા લાલ રંગનો કકરો થાયને પુર્તજ ઉતારી પાડી કાંદા સાથે જરાખી ધી નીકળે નહી તેમ આંધરાંની ચમચથી બધો કાંદો કાઢી લઈ મોટી રકાખીઓમાં પાંચરીને મુકવો અને જરા વારે કકરો હોય તેટલાજ હાથવડે ભચડી ભાંજીને ખારીક લુકો કરવો. નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ બરાબર ખમણી લઈને કોડીનાં મોટાં પોલમાં નાખી સરકાને ગાળાને માહે બધો મેળવી સોજાં ખાડીનાં મજબુત કપડાંમાં એ નાળીયેર થોડું થોડું નાખી જરાખી પાણી નાખ્યા વગર એમજ ભચડીને બધું દુધ બરાબર નીચવી લેવું અને કપડાંની ઉપર નાળીયેરનો લુકો વળગેલા હોય તે બધો પખોડી નાખવો. અને આમલીને સાફ કરી એ કુધમાં મેળવીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ચોળાને અંદરથી બધો છુંછો કાઢી નાખવો અને પેલાં ખાડીનાં કપડાંમાંથી એ આમલી સાથતું દુધ ભચડીને બધું કાઢી લઈ ગોળનો લુકો કરી કચરો કાઢી સાફ કરીને એ તથા નીમક માહે મેળવીને ઢાંકી રાખવું. પણ ઉપર લખેલું બધું કરવાની એક દીરસ આગમચ બાકીનો બધો સામાન ચુંટી સોજે કરીને તૈયાર રાખવો. અને ઉપર લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન બીજે દીને તૈયાર થાય તેટલાં તજ, લવંગ, એળચી, જાયફળ તથા ખાડીયાંને લોઢાંની સોજાં મોટી ખસમાં એકડું ઘણુંજ ખારીક છુંદવું અને બાકીના બધા સામાનને ઠીકરાં ઉપર જુદો જુદો શીકો લાલ કકરો લુંજ એમજ છુંદીને બધો છુંદેલો એ સામાન ભિળાને પાણી વગર એમજ તંદનજ કોરડા સુકા સાફ પાતા ઉપર એકદમ ઘણાજ ખારીક મેસ જેવો થાય ત્યાં સુધી પીરવો. પછી એમાં તળેલા કાંદાનો લુકો ભિળાને પાછું એક વખત પીસી ભિળાને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં કાઢી પેલી નાળીયેરનાં દુધ વાળા મેળવણી ભિળા કાંદો તળાયા પછીનું બાકી રહેલું બધું ધી રેડી હાથની મૂઠી વાળા તે વડે ભેરથી સારી કાતી છુંટીને બધું મેલવી એક રસ કરીને મોટાં પોહોળાં મોઢાંની તંદન કોરડી બાટલીઓમાં ભરી બુચને અડડે નહી તેટલો અધુરો પેસ્ટ ભરવો. પછી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું. કરી બનાવવી હોય ત્યારે એક ફરપે હાફ ફાઉલના અથવા નરનાં સોજાં કુમળા એક રતલ ગોસ્તના કટકાને ઘોઘને તંદન કલઈ ભરેલા ખાડીયામાં ઠંડું પાણી તથા જરા નીમક સાથે ઢાંકીને બાફવા મુકવું અને જરા નરમ થાયને સારી જાતના એક શેર મોટા પટેટાને છોલી

અમે કટકા કાપી ઘોઘને માહે તે નાખ્યા અને બધું બરાબર ચરે અને ત્રણેક પાશર જેટલો સુપ રેહને ઉતારીને અંદરનું ચરેલું બધું કાઢી લેવું અને કરી પતળી અથવા ઘાડી જેવી કરવી હોય તે કરતાં સુપમાં પેહલે કરી પેસ્ટ આંછો મેળવવો. કારણ ચરતી વેળા પટેટા તથા પેસ્ટમાં સુપ સોસઇ ગથાથી પછી કરી ઘણી ઘાડી યા કઠણ થઈ જશે. પેસ્ટ બેળીયા પછી કરીની મેળવણીને આખી જેવા અને ઘટે તો જરા નીમક નાખીને પછી પટેટા સાથનું મરધી યા ગોસ્ત મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મેલવું અને એક કકરો પડે પછી હેંડ મસાલો કરી ગયો હોય તેને ચમચ ફેરવીને મેળવવો અને આપણને જોઈતી હોય તે કરતાં કરી પતળી લાગે તો ખીન્ને કકરો પાડીને કરી બરાબર કીધા પછી ચમચ ફેરવીને ઢાંકણ ઢાંકવું નહી. પછી ધી છુટું પડવા માટે ત્યારે ટેસ્ટ મુજબ જલદ સરકો થોડો મેળવો અને બધું ધી બરાબર છુટું પડીને કરી મળાહતી થાયને ઉતારવી. એ કરી જેવામાં જોડે જરા કાળી જેવી લાગે છે પણ ટેસ્ટમાં ઘણી મળાહતી થાય છે.

કરી ફાલસાંની.

સોજી કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, સોજી માટાં રસદાર ફાલસાં શેર ૧, ધી શેર ૧૦, કાંદા તથા ખાંડ દરેક શેર ૧, નવી બદામની ખીજ તથા ચોખા દરેક તોળા ૩, નીમક તથા ઘાણા દરેક તોળા ૨, છોલેલું આદુ તોળા ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧. ફાલસાને મલમલતાં બીનાં કપડાંથી નુછી સાફ કરી કોડીનાં માટાં વાસણમાં નાખી માહે ખાંડ મેળવીને પાંચેક કલાક રાખ્યા પછી ચુબ લચડીને કલઈ ભરેલી બારીક આંધરાંની આગણીમાંથી લચડીને બધા રસ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. બદામને છોલી એને તથા ચોખાને ઘોઘને ઘણુંજ બારીક પીસવું. લવંગ, વતરોગે બાકીના ખીજ બધા સામાનને જરા ધીમાં ઘણો બારીક પીસવો. ગોસ્તનાં કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ઘોઘને સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે પીસેલો મસાલો, પાશર ધી, તથા નીમક મેળવીને તતરાવી એક શેર ઠંડું પાણી રડી ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી ઘટે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત ચરીને બે પાશર જેટલી શ્રેણી રેહને ઉતારવું. પછી બીજી કલઈવાળી તપેલીમાં

બાકી રહેલું ધી નાખી તેમાં ચરેલું ગોસ્ત તથા લવંગ મેળવી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થાયને પેલા ગોસ્ત વાળો મસાલા સાથેનો રસ બેળા ઢાંકીને ઇંગારે મુકી ચત્તાર નત્તાર ચમચ કરવી અને કરી ઘાડી થાયને ફાલસાંના રસમાં પીસેલા ચોખ્ખા તથા બદામને બરાબર મેળવીને તપેલીમાં રેડીને ચમચ ફેરવવી અને પંદર મીનીટ પછી ઉતારવું. ગોસ્તને બદલે એક ભરેલાં હાફ ફાઉલના કટકાની પથ્થુ એમજ કરી બનાવવી. એ કરી ચાર માણસ માટે પુરતી છે.

કરી બદામની.

કાંદા શેર ૦૮, ધી રતલ ૦૧, નવી બદામના ખીજ શેર ૦૧, ખસખસ અથવા સફેદ તલ નવટાંક, આદુ તોળા ૩, નીમક તોળો ૧૧, લુંજેલા ચણુના દારીયા બારીક આગ્ર જેવા છુંદેલા તોળો ૧, મોટું નવું પાકટ નાળીયેર ૧, બાફેલાં ઇંડાં ૫, એળચી ૧૫, લવંગ તથા કાળાં મરી દરેક ૧૦, લીંબુ ૪ નો રસ, મોટાં સુકાં મરચાં ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૫, કુદનાનાં પાદડાં ૧૨, તળને ૧ કટકો ઇંચ ૧.

ઇંડાંને છોલીને ઉભા બળે કટકા કાપવા. આદુને છોલીને ઘણીજ બારીક કાતરીએ કાપવી. નાળીયેરને ખમણી એક શેર ગરમ પાણી લઈ તેમાંથી થોડું થોડું નાખી બે ત્રણ વખત પીસીને દુધ કાઢવું. ખસખસ અથવા તલમાં એ દુધ જરા નાખીને ઘણીજ બારીક પીસવી. અને નાળીયેરનાં છુંછામાં ખીજાં એક શેર પાણી રેડી પીસીને બાકી રહેલું દુધ કાઢી લઇને છુંછા ફેંકી દેવા. બદામને છોલી ઘાઇને ઘણીજ બારીક પીસી તલ યા ખસખસ સાથે બેળી તેમાં એક પાશર ડંડું પાણી રેડી ચોળીને નેટનાં કપડાંથી ગાળીને છુંછા રેડ તેમાં પાછું એટલુંજ પાણી બેળી એમજ ચોળીને ગાળીયા પછી છુંછાને એક વાર પાતા ઉપર પીસી નાળીયેરનાં દુધમાં નાખી ચોળીને બાકી રહેલા કસ ગાળી લઈ છુંછા રેડ તે ફેંકી દેવા. કુદનાનાં પાદડાંને ઘાઇને બારીક કાપવાં. સુકાં મરચાં તથા કાળાં મરીને બારીક પીસવાં. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલા ભુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી અંદર ચણુનો આટો, પીસેલાં મરી તથા મરચાં નાખી જરા લાલ ફરીને

બદામ ખસખસ વાળું દુધ રેડી આખાં લીલાં મરચાં, આડુની સ્લાઇસ, ફૂદનો મેળચી, લવંગ તથા તજ નાખી ધીમે બળતે મેળવું અને હેઠે બદામ કરી જઇને દાઢે છે માટે ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને ઘટ યાયને લીંબુનો રસ તથા છડાં નાખી પાંચેક મીનીટમાં કરી ઉતારવી. કરી જલદી બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબ બદામ તથા તલ યા ખસખસને પીસીને પાણી રેડીને ગાળવું નહીં પણ એમાં એમજ અડધા શર પાણી મેળવીને ઉપલી રીતેજ કરી તૈયાર કરવી અને ગમે તો ચણાના આટા તથા મરચાં સાથે પીસેલી બદામ તથા તલ યા ખસખસને ધીમાં લાલ કરીને પછી અડધા શર પાણી તથા નાળીયેરનું દુધ મેળવું. કેસર પસંદ હોય તો સોજી ખરી કેસર ત્રણ વાલને સેફી બારીક વાડીને નાળીયેરનાં દુધમાં મેળવવી. તીખાસ પસંદ નહીં હોય તો મરચાં એાછાં લેવાં. આએ કરી સારી યાય છે.

કરી બેદુન (કેલંબોની.)

નરનું સોજું કુમળું ગોસ્ત ૨તલ ૧, કાંદા શર ૦૫, ધી પાશર ૧૫, નવું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ફર્ન્ટસ્પુન) ૩, તીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચો ૧, ૭૩' ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, આખી રાધ; આખી મેથી; દલેલી ઉળદ તથા સોજી નવી વરીયાળા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આડુ તોળો ૦૫, લસણ તોળો ૦૫.

ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. નાળીયેરને ખમણી એક પાશર ગરમ પાણીમાં સારી કાતી ચોળાને દુધ કાઢવું અને ખીજાં સવા શર ગરમ પાણીમાંથી નાળીયેરમાં થોડું રેડી ચોળાને દુધ કાઢી એ રીતે બાકી રહેલાં પાણીમાંથી બે વખત નાખીને દુધ કાઢ્યા પછી છુંછો ફેંકી દેવો. કાંદાને છોલીને સેવ જેવા કાપી આડુ લસણને છોલી તેનો ઘણો બારીક લુકો કાપી એ બધાં સાથે મેથીના ઘણા મેળાને જુદું રાખવું અને બાકી રહેલા બધાં સામાનને પાતા ઉપર ઘણો બારીક પીસીને કાંદાવાળા સામાન સાથે મેળવીને તેમાં ગોસ્તને સંડાવી તદ્દન કલધ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હેઠે લાગે નહીં માટે અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને

ગોસ્ત તથા કાંદાનું પાણી બળેને ચમચે ફેરવ ફેરવ કરી મસાલો જરા રતાસ પકડે ને ચમચથી બધું તપેલીની બોરડુપર કરીને પછી અંદર ધી નાખવું અને તે કડડે ને બોરડુપર ગ્રીધેલું બધું ધીમાં મળવી પેલું બીજી વખતનું કાઢેલું નાળીયેરનું પતળું ડુધ બધું રેડી નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમાં આંચે રાખવું અને ગોસ્ત ચરીને પાણી, સુકાયને પેલું પેલું કાઢેલું ઘાડું ડુધ મળવીને ધંગારે રાખવું પણ હેઠે લાગે નહીં માટે ચારંચાર ચમચ ફેરવવી અને ધી છુટું પડીને કરી મળહની ઘટ થાય ને ઉતારીને લીંબુ નીચવીને બાફેલાં ચાવલ સાથે ખાવી. કોલંબોમાં અને બેડુન કરી કેહ છે. પટેલાં પસંદ હોય તો પોણા શેર મોટા પટેલાંને છોલી બમે ફાડ્યાં કાપી ગોસ્ત ચરેને માહે નાખીને પછી ઉપર મુજબ કરી થાય ને ઘાડું ડુધ રેડીને કરી તૈયાર કરવી.

કરી ભેળંની.

બકરાંનાં સોજાં તાજાં ભેળં ૪, ધી શેર ૦૧ થી ૦૧૧, કાંદા શેર ૦૧, નવું સુકું કોપરં તોળા ૭, કરી પાઉદર તોળા ૫, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૪, નીમક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧.

કટલેસ ભેળંના છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ભેળં સાફ કરી બાશીને અકેકના ત્રણ ત્રણ કટકા કરવા. કરી પાઉદર સાથે કોપરંને ઘાળું બારીક પીસ્તું. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલક ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં શીકો લાલ તળી તેમાં ખીસેલો મસાલો ભેળી સોહડમ નીકળે ત્યાં સુધી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરીને પછી નીમક તથા પોણા શેર પાણી ભેળીને ભેળંના કટકા નાખવા. એક જોશ આવેને ઢાંકીને ધંગારે સુકી અવાર નવાર ચમચ કરી હેઠે લાગવા દેવું નહીં. ધી છુટું પડવા માડેને લીંબુનો રસ ફરતો રેડી ઢાંકણ કાઢી નાખવું અને બરાબર ધી છુટું પડેને ઉતારવું. પાંચ માણસ માટે એ કરી પુરતી છે.

કરી મદાસી.

મરઘી ૧, ધી શેર ૦૧૧, કાંદા શેર ૦૧, ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦૧, છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા તોળા ૪, લસણ તોળા ૨૧, ખસખસ તથા બદામની બીજ દરેક તોળા ૨, નીમક તોળો ૧૧, રાઈતા દાણા તોળો ૧, હળદના ગાંડીયા તોળો ૦૧, સોજાં સુકાં

મર્યાં તથા મરી દરેક તોળો ૦૧, કરીલીમ પાદડાં તોળો ૦૧, સોજાં નવાં સુકાં કોપરાંની વાટી ૨, ઘણો જલદ સોજો સરકો નાના ચમચા ૬, કોયમીર છુડી ૨ નાં પાદડાં.

મરચી તથા અટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરચીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ઘાઈ નીમક નાખીને નરમ આરી પોણું શર. રસ રાખવો. નાળીયેરને છુંજ એક વાટીને પાતા ઉપર પીસીને તેનું અડધો શર ડુધ કાઢવું. આમલીને કોડીનાં વાસણમાં પોણું પાણેર ૬ ડાં પાણીમાં અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. બધા મસાલાને જુદો જુદો ઠીકરાં પર ઇંગારે છુંજને જુદો જુદો આરીક પીસવો. આકીનાં એક વાટી કોપરાંને આરીક પીસવું. કાંદાને છોલી આરીક છુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે મરચીના કટકાને બદામી રંગના તળાને કાઢી લઈ કરીલીમ તથા કોયમીરનાં પાદડાં ઘાઈ કોરડાં કરીને તે નાખી પીસેલો સામાન અકેક પછી બધો નાખી મરચીનો રસ તથા નાળીયેરનું ડુધ નાખી બરાબર મેળવવું અને કરી ધાડી થાયને મરચીના કટકા, આમલીનું ડોહરું તથા સરકો ભળી ઇંગારે ઉંધાડું રાખી ધી છુટું પડેને ઉતારવું. એ કરી ઘણી મળાઈની થાય છે. મોટી કોળમીને સમારીને તેની કરી પણ એજ રીતે બનાવવી. ખસખસને બદલે ગમે તો એટલાજ સોજા સફેદ તલ લેવા.

કરી મદાસી ૨ જી.

કોટળાં કાઢીને સમારેલી ઘણી મોટી કોળમી અથવા નર બકરાનાં સોજાં નહી ગોસ્તના બધે ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા એ એમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૪, સોજી ધી શર ૪, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૧૬, કાંદા રતલ ૦૧, સોજાં લસણના કડા તોળા ૯, હળદના ગાંઠીયા તોળા ૫, છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા તથા નીમક દરેક તોળા ૪, મોટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાં; રાઇના દાણા તથા ૭૩ દરેક તોળા ૨, આખાં કાળાં મરી તોળા ૧, કરીલીમ પાદડાં તોળો ૦૧, કોયમીર છુડી ૨ નાં પાદડાં, ઘણો જલદ સોજો સરકો તથા હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

કોડીનાં વાસણમાં અડધી આટલી સોજા સરકા સાથે આમલીને અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધો કસ કાઢી લઈ

છું છો ફેંકી દેવા. કરીલીમ તથા કોયમીરનાં પાદડાંને ધોધને કોરડાં કરવાં. લસણને છેલવું. ગોસ્ત અથવા કોળમી જે હોય તેને હલકા સરકાયા ધોધને જ્યાં કપડાંમાં નાખી ગુછીને તદનજ કોરડું કરી નીમક સાથે ભિળીને તદનજ કલઈ ભરેલાં બોયાંમાં ભરી તેની અંદર બેસ્તું કલઈ ભરેલું ઢાંકણ ચપટ સુકીને તેની ઉપર વજન મેલીને ત્રણ કલાક રાખવું. મરચાં, ધાણા, મરી, જીરું, હળદ, અડધી રાઈ તથા અડધાં લસણને જુડું જુડું ઠીકરાં પર લુંછને જરા સોજા સરકાયાં જુડું જુડું પીસ્તુ. પાતાને પણ હલકા સરકાયાં ધોવા, સેજાં પાણી લગાડવું નહી. પછી પીસેલી હળદ તથા મરચાંમાંથી અડધું લઈ ભેળીને કોળમી અથવા ગોસ્તને એ લગાડી તદનજ આખાં એનેમલનાં અથવા વપરાયલાં પણ સોજાં માટીનાં વાસણમાં અને તે નહીજ હોય તો પછી તદનજ કલઈ ભરેલાં મોટાં પાટીયામાં ધી નાખી ઇંગારે મેલીને એમાં કોળમી યા ગોસ્તને તળીને કાઢી લેવું. પછી બાકીનાં લસણને બારીક પીસ્તુ અને કાંદાને છોલવી બારીક ભુકા જેવા કાપી એજ ધીમાં તળીને માહે લસણ તળી કરીલીમ તથા કોયમીરનાં પાદડાંને લાલ કરી બધો પીસેલો મસાલો એક પછી એક ચઢ ઉતર નાખીને બધું લાલ કરવું અને આમલી સાથેનો સરકો તથા પેલી આખી રાઈ જે અડધી બાકી છે તે નાખી જરા વાર ઢાંકણ ઢાંકીને પછી કાઢી નાખી ધી જુડું પડે ત્યાં સુધી ઇંગારે રાખી હેઠે લાગે નહી તેની સંભાળ રાખી અવાર નવાર કલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવવી અને તૈયાર થાયને ઉતારી તપેલીની અંદરનાંને પાંચો નાખીને ઠંડું પાડીયા પછી ઉપર કપડું બાંધવું અને તદનજ ઠંડું થાયને સુકી પોણેજાં મોલાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ જુચ મારી લાખથી યા રાજમથી પેક કરવું. એ કોળમીની કરી બેથી હઠી મહીતા અને ગોસ્તની દાઢથી બે માસ સુધી રહી શકે છે. ઉપર લખેલા સામાનનીજ એ કરી તીખી થાય છે તોય ઘણીજ તીખી કરી બનાવવી હોય તો રાઈ, મરી તથા મરચાં વધારે લેવું. એ કરી તુર્ત ખાવા સાફ બનાવવી હોય તો સાધારણ નરમ સરકો લેવો અને તે પુરતો નાખી ગોસ્ત યા કોળમી મજાહનું નરમ અને સૂકું જેવું પકાવવું. કારણ ઉપર લખ્યો છે તેટલાં સરકાયાં કાંઈ ગરીને નરમ થવું નથી, તે તો કઠણજ રેહ છે. પણ લાંબા દાહડા રાખ્યા માટે તેવુંજ પકાવવું

બેઠયે. નરમ હોય તો પછી મસાલામાં રેહતાં અટવાઈ જાય. તીખાશનો શાખ નહીં હોય તો છૂર્ત ખાવા માટેની એ કરીમાં રાઇ, મરચાં તથા મરી ઉપર લખેલા હીસાબ કરતાં પણ એાહું લેવું. એ કરી ઘણી સરસ યાય છે.

કરી મદાસો ૩ જી.

સોજાં ગોસ્તનો બારીક છુંદેલો ખીન્ના રતલ ૦૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, સોજાં દુધ શેર ૦૧, કરીપાઉદર ઉપસેલા ભરેલા નાના અમચા ૨, સફેદ પાઉં તોળો ૧, નીમક તોળો ૦૧, બદામની ખીજ ૧૫, લીંબુનો રસ નાના અમચા ૨, ઇંડાં ૨, ચોપડવા માટે ખીજું ઘી ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી ઘોઘને ઘણી બારીક પીસવી. એક પાશેર દુધમાં પાઉંને અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યું અને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી એને તથા બદામને બાકીનાં એક પાશેર દુધમાં સારી કાતી એક રસ કરવું. કરી પાઉદર ને સુગ્ર પાતા ઉપર ફોરડો બારીક પીસેલો. પછી કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી કલઈ વાળી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં લાલ તળી તેમાં કરીપાઉદર ભુંજી બધા સામાન ખીન્ના સાથે બરાબર મેગવીને માહે નાખીને ઉતારવું અને તદન આખાં એનેમલનાં વાસણમાં યા કલઈ ભરેલી નાની ઉભા ઘાટની તપેલીની અંદર ઘી લગાડીને તેમાં બધું ભરી ઢાંકણ ઢાંકી અડધો કલાક ઇંગાર પર મુકવું.

કરી મરધી અથવા ગોસ્તની.

મજાઈની કુમળી ફર એ મરચી ૧ અથવા નરનાં કુમળાં ગોસ્ત રતલ ૧૧ ના કટકા, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦૧, બદામની ખીજ તથા ચીચોરા કાઢેલી આમલી દરેક નવટાંક, ધાણા તથા ખસખસ દરેક તોળા ૩, મુંજેલા ચણાના છેલેલા દારીયા તોળા ૨, નીમક તોળા ૧, આદુ તોળા ૦૧, ગોવાનાં સુકાં મોટાં મરચાં ૪ થી ૫, લસણની છુટ્ટી મોટી કળી ૮, મરીના ઘાણા ૧૦, જીરું સપાટ ભરેલી અમચી ૧, પાકટ નાળાયેર ૧.

ધાણાને છુંદીને તાંદરા કાઢવા. નાળાયેરને ખમણવું. આદુ, લસણ તથા બદામને છોલવી. ધાણા, જીરું, ખસખસ, ચણા તથા મરચાંને ઠીકરાં ઉપર ભુંજી એ સમથું તથા અડધું નાળાયેર બધું

સાથે ઘણું ખારીક પીસવું અને બાકીનાં નાળીયેરને જરા પીસી તેમાં પાણી પાથરે ગરમ પાણી રેડી દુધ કાઢી પાછું પીસી એટલું બીજું પાણી ભેળીને દુધ કાઢી બધાં દુધને કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં આમલીને એક કલાક ભીનરી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડાહડું કાઢી છુંછો ફેંકી દેવો. મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી ઘેવી અને ગોસ્ત હોય તો તેને બે વખત ઠંડાં પાણીથી ઘોઈ પાણી તથા નીમક નાખીને તપેલીમાં ચુલે સુકવી અને નરમ થઇ દોઢ પાથર જેટલો રસ રેહને ઉતારવું. ચાર બાદ કાંદાને છોલી લુકા જેવા કાપી ક્લઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે પીસેલો મસાલો નાખી લુંછને લાલ કરી મરઘી યા ગોસ્તમાંનો રસ ભેળી મરઘી યા ગોસ્તને માહે બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મેળવું અને કરી ઘાડી થાયને આમલી સાથનું દુધ ભેળી ઇંગારે રાખી હેઠે લાગે નહીં માટે અવાર નવાર અમચ ફેરવતાં રેહવું અને ધી છુટું પડવા માટે અને કંકણ થવા આવેને ઢાંકણ ઉંઘાડી નાખી બધું ધી છુટું પડેને ઉતારવું. ગમે તો એક શેર મોટા પટેયને છોલી તેના બધે કટકા કાપી ઘોઈને મરઘી અથવા ગોસ્ત નાખતી વખતે એ પણ સાથે નાખવા. કેસર પસંદ હોય તો હરી વાલ ઐટલે બે આનીના અડધા વજનની સોજી ખરી કેસરને મસાલા સાથે પીસવી. કેરીના દાહડા હોય તો ચાર કાચી કાયળ કેરીને છોલી બધે ફાડ્યાં કાપીને દુધ નાખ્યા પછી કરી ધી પર આવવા માડેને માહે તે નાખવી, પણ ત્યારે આમલી નાખવી નહીં, તેમજ આમલી માફક આવતી નહીં હોય તો પછી ખાતી પેળા લીંબુ નીચવીને ખાવી. અસખસને બદલે ગમે તો એટલા સફેદ તલ લેવા.

કરી મરઘી; ગોસ્ત અથવા માછલીની.

મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એક ફરબે મરઘીના સમારેલા કટકા, સોજી નરનું કુમળું પણ ફરબે ગોસ્તના કટકા રતલ ૧૧, અથવા કોઇ પણ સારી જાતની માછલીની કટકી અથવા સમારેલી કોળમી બે માનુ જે હોય તે રતલ ૧, કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, લીંબુનો રસ નાના અમચા ૩, દલેલી ઉળદ ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૬, આદુ તોળો ૦૧,

લસણનો નાનો કડો ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, સોજી મોટું પાકટ નાળીયેર ૧.

નાળીયેરને ખમણી તેમાં કકડણું પાણી અડધો શર રેડીને ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને બધું દુધ કાઢી લઇને જીડું રાખી પાછું ખીજી ઉઠી પાણેર ગરમ પાણી રેડીને ઘોડીવાર રાખ્યા પછી ઝેમજ દુધ કાઢીને તેને જીડું રાખવું. મરચાંને ઘોઘને ઉભાં ચીરવાં. કાંદા, આડુ, લસણને છોલી તેમાં ઉજાદ તથા નીમક નાખીને ઘણું જ ખારીક પીસ્તું. અને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એ બધો પીસેલો મસાલો નાખી પેલાં છેલ્લાં કાઢેલાં દુધને તેમાં બરાબર મેળવીને મરધી, માછલી તથા ગોસ્ત જેખી એક ચીજની કરી બનાવવી હોય તેને માહે ભેળીને ચુલે સુકવી અને એ કકરા પડેને ધી નાખવું. પછી બરાબર ચરેને પેહલું કાઢેલું ઘાડું દુધ રેડી એક કકરો પડે ને લીંબુનો રસ નાખી ઇંગારે રાખી ધી છુટું પડેને ઉતારવું. કરી માછલીની હોય તો તેને માટે પાણી એાછું નાખીને દુધ કાઢવું. કેરીની ખાસમ હોય તો માટી કાચી કોયળ ચાર કેરીને છોલી ઉભાં બધે ફાડ્યાં કાપીને કરીમાં ધી છુટું પડવા માટે ત્યારે માહે તે ભેળવી. ઘાડી કરી ભેળયે તો પીસેલા મસાલામાં ચોખાનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો મેળવવો. એ કરી મજાહની થાય છે. પાંચ માણસને એટલી કરી ચાલશે. કેરી હોય ત્યારે લીંબુનો રસ નાખવો નહીં.

કરી મરધીની,

કુમળી ફરયે મરધી ૧, સોજી કઠણુ દહી તથા કાંદા દરેક શેર ૧, ધી શેર ૦૫, સોજી બદામની ખીજ તથા ખસખસ દરેક નવટાંક, લુંજેલા ચણાના દારીયા તથા નીમક દરેક તોળા ૨, ઉજાદના ગાંઠીયા તોળો ૦૫, જીરું તોળો ૦૫, માટાં સુકાં ગોવાનાં મરચાં ૪ થી ૫, છુટીને તાંદરાં કાઢેલાં ઘાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, રાઇના દાણા સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઝેમજી ૧૫, લવંગ તથા મેથીના દાણા દરેક ૧૨, મરીના દાણા ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧, જાયફળ ૦૫, મોટું સોજી પાકટ નાળીયેર ૧.

મરધી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા સુજખ મરધીને સમારી કટકા કાપી ઘોઘને સોજી તપેલીમાં પાણી રેડી નીમક તથા

મરઘી નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને મરઘી નરમ થઈ એક પાશર રસ રેહને ઉતારવું. મરઘ્યાંને નુછીને ઠીકરાં પર છુંજવાં. ધાણુને પણ છુંજવા. બદામને છોલવી. નાળીયેરને ખમણીને તેના ચાર ભાગ કરી ત્રણ ભાગને પીસી તેમાં એક પાશર ગરમ પાણી રેડી ચોળીને બધું દુધ ડોડીનાં વાસણમાં કાઢવું અને પેલા એક ભાગ નાળીયેર સાથે બધા સામાનને ઘણુંજ ખારીક મેસ જેવા પીરવો. પછી કાંદાને છોલી બુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલી રપેલીમાં ધીમાં કકરો બદામી રંગના તળી તેમાં બધો પીસેલો મસાલો ભેળી ઇંગારે શીકા લાલ કરવો. પછી એમાં નાળીયેરનું દુધ મેળવી દહીને લાકડાંના ચમચાથી બરાબર ભાંજીને તે નાખી મરઘીનો રસ રેડી બધું ચમચથી બરાબર એક રસ કરીને છેલ્લે મરઘીના કટકા નાખી ભાગે નહી તેમ ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને એક કકરો પડેને ઇંગારે ઉંઘાડુ રાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ધી બધું છુટું પડેને ઉતારવું. કરી ખાટી જોઈયે તો છેલ્લે ત્રણ લાંબુનો રસ નાખવો, તેમજ તીખી પસંદ હોય તો બે ચાર મરઘ્યાં વધારે લેવાં, એ કરી ઘટ વધારે થાય છે માટે પતળી જોઈયે તો મરઘીનો રસ જરા વધારે રાખવો. એ કરી ઘણી સારી થાય છે. ગમે તો ખસખસ ને બદલે સોજ સફેદ તલ નાખવા.

કરી મરઘીની ૨ જી.

ગોઠી પણ કુમળી ફરયે મરઘી ૧, ધી તથા કાંદા ૬૨૬ શેર ૧૧ ચીચોરા કાઢેલી આમલી શેર ૦૧, ખસખસ તોળા ૫, ચોખ્ખા તોળા ૨, જીરું તોળો ૧૧, આડુ તોળો ૦૧૧, હળદના ગાંઠીયા તોળો ૦૧૧, નવાં સુકાં કોપરાંની વાટી ૧, છુંજલી ભાંયસીંગના દાણા ૫૦, તજ વાલ ૫, ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાનો ચમચો ૧૧૧, એળચી ૧૫ ના દાણા, ગોવાનાં માટાં સુકાં મરઘ્યાં ૭ થી ૮.

આમલીને ઘોઈ ડોડીનાં વાસણમાં એક પાશર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહડું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપીને સોજી પોવી. ધાણાને ઠીકરાં પર છુંજીને તાંદરા કાઢવા. હળદને થોડો વખત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી

રાખી. મરચાંનાં બીયાં કાઢી નાખ્યાં. આદુ તથા કોપરાંને છાલવું. મરચાં, મેળચીના દાણા, ચાખા, ખસખસ તથા જીરાંને ઢીકરાં ઉપર જીરું જીરું જરા લાલ લુંજવું અને એ બધા સામાન સાથે તળ, આદુ, હળદ તથા છેલેલા સીંગતા દાણાને પાતા ઉપર ઘણું જ આરીક પીસવું. પછી કાંદાને છોલી આરીક સેવ જેવા કાપી તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માટે મરચીના કટકા તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવીને ઢાંકવું. પાંચેક મીનીટ પછી ઉઘાડીને અંદર પીસેલો મસાલો ભેળીને પાછું પાંચેક મીનીટ ઢાંકવું, પણ વચમાં એક વખત ઉઘાડીને ચમચ ફેરવવી, કેમકે હેઠે મસાલો લાગશે. સાર બાદ દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી મરચી નરમ થાયને આમલીનું ડોહડું ભેળીને પાંચેક મીનીટ થાન. પછી ઈંગારે રાખવું, પણ અવાર નવાર ચમચ ફેરવવી અને બધું ધી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું. એ કરી સારી લાગે છે અને આઠ માણસ માટે પુરતી છે. ગમેતો ખસખસને બદલે અટલાજ સફેદ તલ નાખવા.

કરી મરચીની દુધમાં પકાવેલી.

ભરેલું નાનું હાંફ ફાઉલ ૧, ધી રતલ ૦૧, કાંદા શેર ૦૧, સોજી તાજી દુધ શેર ૧, ચુંટેલી ખસખસ તથા કરી પાઉદર દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ફર્ન્ટસ્પુન) ૧ અને તોળેલું હોય તો દરેક તોળો ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નવું સુકું કોપરું તોળો ૧, મોટી નવી બદામની ખીજ ૨૫, મરીના દાણા ૧૫, આદુ તોળો ૦૧, સોજી મરચાની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં ખાટાં ૪ લીટ્રનો રસ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં મરચી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરચીને કાપી સમારી કટકા કાપીને સોજી પોવી. બદામને છોલી ધોષને સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ આરીક પીસવી. ખસખસ, કોપરું તથા મરીને જીરું જીરું ઘણું આરીક પીસીને પછી એ બધા સામાન સાથે કરી પાઉદર તથા મરચાંની જીરી ભેળીને પછી બધું પાછું સાથે ઘણીજ આરીક મેસ જેવું પીસવું. ત્યાર બાદ કાંદા તથા આદુને છેલ્લી બેઉનો ઘણીજ આરીક ભુકા કાપી સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધી કકડાવીને તેમાં કાંદાને ઘણા

શીકા લાલ તળા માહે આડુ ભેળાને ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને એક શીકું લાલ થાયને તેમાં બધા પીસેલા મસાલા તથા નીમક મેળવી મરધીના કટકા ભેળા ઇંગારે રાખી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરી હેઠે લાગે નહી માટે વારંવાર ઉંઘાડીને ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને મરધીનું પાણી બધું ઘણું બરાબર બળાને તતરેને ઢાંકણ પરનું પાણી અંદર રેડી ઉપર બીજું પાણી આપ્યા કરી તે થોડું થોડું માહે નાખ્યા કરવું અને મરધી નરમ થાયને પાણી રેડવું નહી પણ દુધ રેડી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને મરધી તદન નરમ થઇ કરી ઘટ થાયને લીંબુનો રસ ભેળાને થોડા ઇંગારની ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને બધું ધી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું. તીખાસ પસંદ હોય તો સોજી મરચાંની છુટી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી મસાલા સાથે નાખવી. એ કરી મળહની મુલકદાનીના જેવી થાય છે.

કરી માછલીની.

મોટાં તાજાં છમણાની સમારૂંને કાપેલી કટકી રતલ ૧ અથવા એટલાંજ વજનની સમારેલી કોળમી, કાંદા શેર ૦ા, ધી શેર ૦ા, દલેલી ઉળદ તથા ચોખ્ખા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૮, મોડું પાકટ તાળાથેર ૧, ઘણું જલદ સરકો પાથેર ૦ા, નીમક તથા ચોખ્ખો આટો ખપ મુજબ.

છમણા અથવા કોળમીને નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજી બેવી. તાળાથેરને ખમણીને પાતા ઉપર પીસી તેમાં એક પાથેર ગરમ પાણી રેડી ચોળાને ઘાડું દુધ કાઢીને જીડું રાખવું અને પાછું પીસીને દોઢ પાથેર ગરમ પાણી નામીને દુધ કાઢી એ દુધમાં ઉળદ ભેળવી અને ચોખ્ખાને બારીક પીસી એ પણ ઉળદવાળાં દુધમાં ભેળવું. પછી કાંદાને છોલી છુટા જેવા કાપી ક્લર્ષ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળા તેમાં માછલી અથવા કોળમી મેળવી જરા તતરાવી ઉળદવાળું દુધ, આખાં મરચાં તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીનક નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકી માછલી યા કોળમી ચરવા આવેને પેલું પેલું કાઢેલું અમથું ઘાડું દુધ રેડી ઇંગારે ઉંઘાડું રાખવું અને ધી છુટું પડવા માડેને સરકો ભેળા બરાબર ધી છુટું પડેને ઉતારવું. મોટી કોળમી હોય તો તેને ચરતાં વાર લાગશે માટે તેને સાડું ખીજી વખતનું પતળું દુધ કાઢવામાં

પાણી અડધો પાથર વધારે લેવું. તળેલા છમણાની પલ્લુ એ કરી બનશે. એ કરી સારી થાય છે.

કરી માછલીની ૨ જી.

કોઈ પલ્લુ સારી બનતી સોજી તાજી માછલીની કટકી શેર ૧, કાંદા શેર ૦૧૧, ઘી શેર ૦૧, સોજું કઠણુ દહી નવચોક, ચીચોરા કાઢેલી આમલી તથા નીમક દરેક તોળા ૨, માટાં લીલાં મરચાં; આડુ; લસણુ; જીરું; હળદ તથા છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ઘાણા દરેક તોળા ૧, ભેળ વગરની મુકાં મરચાંની ભુકી તોળા ૦૧, કોથમીર ઝૂડી ૧ નાં પાદડાં, મેથીના ઘાણા વાલ ૫.

કોથમીરનાં પાદડાંને ઘોષ્ટને બારીક કાપવા. આડુ, લસણુ તથા એક પાથર કાંદાને છોલી એ ત્રણુદે સાથે હળદ, ઘાણા, જીરું, મેથીના ઘાણા તથા મરચાંની ભુકીને ઘણું બારીક પીસવું. લીલાં મરચાંને ઘોવાં. કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાથર ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળીને ડાહર કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી બાકી રહેલાં કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી તદન કલ્લવાળી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળવો અને આમલીનાં ડાહરાંમાં એ તળેલો કાંદો, દહી તથા પીસેલો મસાલો બરાબર મેળવી માછલીની કટકીને સોજી ઘોષ્ટને એમાં ખરમોટી આખાં લીલાં મરચાં નાખી બધું તપેલીમાંનાં ઘીમાં નાખી ઠંડીને ઇંગારે ઝુકવું અને માછલી ચરીને કરી ઘી પર આવી તૈયાર થાયને ઉતારવી.

કરી મુસાવાદી.

નરનું સોજું ઘણું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦૧૧, ઘી શેર ૦૧, સોજી બદામતી ખીજ તથા કઠણુ દહી દરેક શેર ૦૧, કુધની દેરીની તાજી કઠણુ કીમ ભરેલી પાથર ૧, લસણુ તથા નીમક દરેક તોળા ૨, આડુ તોળા ૧, હળદ તોળા ૦૧, સોજું તાજું કુધ શેર ૧, મરીના ઘાણા તથા એળચી દરેક ૧૫, લવંગ ૧૦, તજનો કટકો ઇંચ ૧૧.

આડુ લસણુને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ઘોવું. એળચી, લવંગ, તજ, હળદ, મરીને

પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસીને અંદર નીમક ભેળવું. કાંદાને છોલી બારીક લુકા જેવા કાપી તદ્દન કલ્લઈ ભરેલી તપેલીમાં લાલ તળા માહે આડુ લસણુ વધારી અંદર પીસેલો મસાલો તથા ગોસ્ત ભેળા પોણા શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ગામઠી કોલસાને ઇંગારે મુકી ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા ફરવું અને ગોસ્ત ચરીને ધી પર આવે ત્યાં સુધી રાખવું. તેટલાં બદામને છોલી ઘોષ્ટને ઘણીજ બારીક પીસવી અને કલ્લઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી માહે દહી ભેળાને ચુલે ઉંઘાડું મુકી દુધ ફાટીને પાણી તદ્દન છુટું પડેને ઉતારી કપડામાં નાખીને બધું પાણી ગાળી કાઢીને એ ફાટેલાં દુધમાં કીમ તથા બદામ બરાબર ભેળવી ગોસ્ત વાળા તપેલીમાં એ બધું ભેળાને ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ધી બધું છુટું પડેને ઉતારવું. વધારે ખટાસ જોઈયે તો લીંબુ નીચવીને ખાવું, તેમજ તીખાસ પસંદ હોય તો મસાલાની સાથે મોટાં સુકાં પાંચ મરચાં પીસ્યાં. આએ કરી ઘણી સરસ થાય છે.

કરી મેલેયા.

મરઘીનું ભરેલું પીણું ૧, ખીયાં વગરની કાકડી અથવા દાધીને છોલીને બમે ઘંચ જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૧૫, કાંદા શેર ૦૫, ધી શેર ૦૫, નીમક તોળો ૧, સોજ ખરી કેસર વાલ ૫, આડુ તોળો ૦, લસણુનો કડો ૧, ભેળ વગરની સોજ મરચાંની ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૧૫, સોજનું મોટું નાળાયેર ૧, લીલી આનાં પાદડાં ૨.

મરઘી તથા ખટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પીલાંને સમારી કટકા કાપીને સોજનું ઘાવું. તરકારીને ડાંડાં પાણીમાં બીનવી રાખવી. નાળાયેરને ખમણી પીસીને તેનું અડધો શેર દુધ કાઢવું. પછી કાંદા, આડુ, લસણુને છોત્રી આના પાદડાં વતરોગે ખાઠીના બધા સામાન સાથે એ બધું પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસી કલ્લઈવાળા તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં લાલ કરી માહે પીલાંના કટકા તથા નીમક ભેળા એને પથુ લાલ કીધા પછી નાળાયેરનું દુધ, તરકારી તથા આનાં પાદડાંને ઘોષ્ટને માહે નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને પીણું ચરીને કરી ધી પર આવેને ઉતારીને પાદડાં કાઢી નાખવાં.

કરી લેજટદાર.

નરનું સોજીં કરમે કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ધી શેર ૦૧૧, કાંદા તથા છેલેલા કુમળા ખીટરૂના ઝીણા કટકા દરેક શેર ૦૧, ખાંડ રતલ ૦૧, કુમળા ગાજર તથા સલગમને છેલ્લીને બારીક કાપેલા કટકા દરેક નવટાંક, ચણાની દાળ તથા નીમક દરેક તોળા ૨, આદુ તથા હળદ દરેક તોળા ૧, જવંત્રી તોળા ૦૧, ઝેળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, તજનો કટકો ધંચ ૧, સોજીં દુધ શેર ૦૧, લીંચુ ૬ નો રસ.

ગોસ્તના વજન સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુને છેલ્લીને છુંદવું અને કાંદાને છેલ્લી બારીક લુકા જેવા કાપી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં પાશેર ધીમાં લાલ તળી માહે ગોસ્ત, આદુ, તરકારીના કટકા તથા નીમક નાખી ધોણું શેર પાણી રેડી ઢાંકણું ઢાંકી ધંગારે મુકી તેની ઉપર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત બરાબર ચરેને ઉતારીને અંદરથી ગોસ્તને કાઢી લેવું. પછી બાકીનાં બધા સામાનને ઘણું બારીક પીસી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં બાકીનું બધું ધીમાં લવંગ નાખીને બરાબર કકડાવી તેમાં ચરેલું ગોસ્ત ભિળીને તેને લાલ કરી માહે બધા પીસેલા મસાલા તથા બધી તરકારી બરાબર ભિળીને ધંગાર પર મુકી અવાર નવાર ચમચ કરવી અને ધી છૂટું પડેને છેલ્લે લીંચુનો રસ તથા ખાંડ ભિળા ખાંડ વીગળેને ઉતારવું. વીખાસ પસંદ હોય તો મોટાં સુકાં ચાર પાંચ મરચાંને મસાલા સાથે પીસવાં. એ કરીને ટેસ્ટ ઘણું સારું લાગે છે અને એટલી કરી ચાર પાંચ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી વાઈન.

કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, ઘઉંનો આટો તોળા ૨૧, આદુ તથા મોટાં લીલાં મરચાં દરેક તોળા ૨, લીલી અથવા સુકી હળદના ગાંઠીયા તોળા ૧૧, નીમક તોળા ૧૧, જીંડ તોળા ૧, લસણ તથા કાળાં મરીના દાણા દરેક તોળા ૦૧, જલદ સરકો નાના ચમચા ૪, લીંચુનો રસ નાના ચમચા ૨, સોજાં મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨, ગ્રેવી વગરનું તતરાવેલું પકાવેલું ખાંડ ગોસ્ત યા મરધી અથવા સારી જાતની તાજ માછલી એ ત્રણમાંની ગમે તે પકાવેલી એક ચીજ લેવી.

લસણ આદુને છેલવું. નાળીયેરને ખમણી તેની સાથે જીંડ, મરી, હળદ તથા લસણને પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસવું. અને

એક શેર ગરમ પાણીમાંથી ચાર વખત થોડું થોડું નાખી પીસી પીસીને ચાર વખત જુકું જુકું દુધ કાઢવું. આડુ તથા મરચાને ઘોષ બેઢી ઘણીજ ખારીક કાતરીઓ કાપવી. કાંદાને છોલી ભુકા જેવા કાપી ફલમ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી માટે મરચાં તથા અડુની કાતરીઓ નાખી જરા લુછને ઉતારવું અને આડુંને પેઉલે નાળાયેરનાં જરા દુધમ. અરબર ભેળીને પછી બધાં દુધમાં મેળવી માટે નીમક નાખીને કાંદાની તપેલીમાં રેડી ગોત, મરઘી યા માછલી એ ત્રણમાંનું જે એક કરી માટે ખાઈ પકાવેલું હોય તેને તપેલીમાં મેળવવું અને ચુલે મુકી કકરો પડેને સરકો તથા લીંબુનો રસ રેડી ચમચે ભેળા ધગાર પર રાખી ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. એટલી કરી આઠ માણસ માટે પુરતી છે.

કરી સરકામાં ગોસ્તની.

નરનું ઘણું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦, આડુ તોળો ૦૦, લસણ તોળો ૦૦, છુંદીને તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલી ઉળદ; આખાં કાળાં મરી; જીરૂ તથા નીમક દરેક ઉપાલી ભરેલી ચમચી ૧, મોટાં સુકાં જેવાનાં મરચ ૪, જલદ નહીં પણ ઘણા નરમ સરકો બાટલી ૦૦, બીજો સરકો ખપ મુજબ.

ગોસ્તના કટકા કાપી બીજા સરકાથી ઘોવું. આડુ લસણને છોલી બીજા બધા સામાન સાથે જરા સરકામાં પાતા ઉપર ઘણું ખારીક પીસવું. કાંદાને છોલી ખારીક ભુકા જેવા કાપી વપરાયલી પણ તદનજ સોજ માટીની તપેલી અથવા જરાબી ખોપડી નીકળેલી નહીં હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં ઘીમાં બદામી રંગનો તળી તેમાં પીસેલો મસાલો ભેળા લાલ કરીને ગોસ્ત તથા નીમક મેળવી પેલા અડધી બાટલી સરકો રેડી માટીનું ઢાંકણ યા કોડીની રકાબી ઢાંકી ધગારે મેળવું અને અવાર નવાર ચમચ કરી ગોસ્ત તદન નરમ થઈ ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. ગોસ્તને બદલે એક ભરેલાં નાનાં હાફ શઉલના કટકાની પણ એજ રીતે કરી બનાવવી. એ કરી મળડની લાગે છે અને ચાર જણ માટે પુરતી છે.

કરી સરકામાં માછલીની.

તાજાં છમણા; રામસ અથવા વુમરીની ભળેલી કટકીઓ અથવા તળેલી માટી કોળામી એ ચારમાંનું જે તે એક ચીજ રતલ ૧,

ગોવાનાં સુકાં મરચાં તોળો ૧, આદુ તથા લસણુ દરેક તોળો ૦૧૧, ૭૩૨ તથા નીમક દરેક તોળો ૦૧, કાળાં મરી તોળો ૦૧, સોજો જલદ સરકો ૫૫ મુજબ.

આદુ લસણુને છોલીને ઘણીજ ખારીક સ્વાઈસ કાપવી. મરચાંનાં ડીચકાં, કાઢી ખાકીના ખીજ સામાન સાથે જરા સરકામાં ખારીક પીસી ઉપર કરી સરકામાં ગોસ્તની છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણુમાં બધા સામાન માછલી સાથે મેળવીને અડધી ખાટલી સરકો નાખી ઢાંક્યા વગર ઉંઘાડું ઇંગારે મુકવું અને કરી ઘી પર આવેને ઉતારવી. એ કરી બાફેલા ચાવલ અથવા ખીચડી સાથે ખાવી. એ કરીમાં પાણી તરી હોવાથી ઘણા દીવસ સુધી રહી શકે છે માટે તેમ રાખવી હોય તો કરીનાં વાસણુને પવનમાં ઉંઘાડું મુકવું અને તદન ઠંડી થાયને અપર ઢાંકણુની બરણીમાં ભરવું.

કરી સાંધની.

તાજી મોટી સાંધને તપેલીમાં પાણી નાખી માટે નીમક નાખીને તેમાં ઢાંકીને ચુલે બળને મુકવું. બકાય છે ત્યારે સાંધનાં કોટળાં લાલ રંગના થાય છે તેમ થાય ત્યારે માટેથી કાઢી કોટળાં કાઢીને રાધેત્રી મેટી ફોળમીના જેટલા અથવા જરા નાના કટકા કાપવા અને કરી માછલીની છાતેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈ માછલીને બદલે એ સાંધની કરી તેમાં લખ્યા મુજબ બનાવવી.

કરી હાદુસ.

સોજું નરનું કુમળું ફરમે ગોસ્ત રતલ ૧, સોજું કકણુ દહી પાચેર ૧૧, ઘી તથા કાંદા દરેક ચેર ૦૧, છુઈને તાંદરા કાઢેલા ધાણા; આદુ તથા નીમક દરેક તોળો ૨, લસણુ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૧, કેસર વાલ ૩, તજનો કટકો ઇંચ ૧, ઝિંજીર તથા લવંગ દરેક ૧૦, મસુરની દાળ ટીપરી ૧.

આદુ, કાંદા તથા લસણુને છેલવું અને એ બધી ચીજ તથા ધાણા દરેક અડધુ લઈ તેને ખારીક પીસીને રસ કાઢી કોડીનાં મોટાં વાસણમાં નીમક તથા દહી નાખી તમાં એ રસ મેળવો અને ગોસ્તના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ઘોઈ નુછીને કોરકું કરી એ બોલમાંના સામાનમાં ખરમોટવું. પછી ખાઈના કાંદાને

છોલીને લુકા જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધું ધી નાખી તેમાં શીકા લાલ તળીને પેલું દહી સાથે બધું ગોસ્ત મારે બિળી ઢાંચીને ઇંગારે મુકી અવાર નવાર ઉંઘાડીને ચમચ કરવી અને સુકું થાયને ઉતારવું ત્યાર બાદ બારી રહેલા બધા સામાનને બારીક પીસવું અને મસુની દાળને ચુંડી સોજી ઘોઈ ગોસ્તવાળી તપેલીમાં મેળી ગોસ્ત ચરે તેટલું પાણી રેડી ઢાંચીને ઇંગારે મુકવું અને ગોસ્ત બરાબર નરમ થાયને બાકીનાં અડધાં ધીને કકડાવી તપેલીમાં રેડી બાકીનો પીસેલો સામાન અદા નાખી બરાબર બિળીને પંદર મીનીટ ઇંગારે ઉંઘાડું રાખીને ઉતારવું.

કોકેટ્સ.

નરતું કુમળું કર્યે તકી ગોસ્ત તથા મોટા પટેટા દરેક રતલ ૦૧, નીમક તોળો ૧, દરલાં મરી તોળો ૦૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી હાલ, બારીક કાપેલી પર્લ્સ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, પાઉતું ફીમ એટલે કન્પ્સ; ચોખ્ખાનો આટો; ઇડાં તથા ધી બપ મુજબ.

પટેટાને છોલી મરધી અથવા ગોસ્ત ખાઈ આમે ચોપડીમાં છાપેલું છે તે પ્રમાણે પણ થોડું ધી નાખી જ્યાં વગર અમથુંજ અડધા પાશર જેટલી ઐવી સાથનું પટેટા નાખીને પકાવવું અને ઉતારીને ગોસ્તનો બારીક ખીમો છુદી પટેટાને બારીક લુકા જેવા કાપી એમાં બીજો બધો સામાન તથા એક ઇડું ભાંજીને તે બરાબર મેળવી ક્વાય વળાય તેટલી ખપતી ઐવી બિળવી અને હાથને આટો લગાડી ક્વાય જેટલા સફાઈદાર ગોળા વાળા બપ જોગાં ઇડાંને સુપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહરી તેમાં એ ગોળા બોળીને પાઉતાં ફીમમાં રોળીને અડધો કલાક છુટા છુટા મુકી રાખવા. તે પછી બીજાં બપ પુરતાં ઇડાંને ઉપર મુજબ દોહરી મોટી કઠાઈમાં ડુબવું ધી કકડાવીને તેમાં એ કોકેટ્સ મળાઈનાં લાલ તળવાં.

કોકેટ્સ ચોખ્ખાનાં.

જીરાસલ ચોખ્ખા રતલ ૦૧, બારીક છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, માખણ તોળા ૫, સોયું દુધ પાશર ૧, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૫, ઇડાં; ધી તથા પાઉતું ફીમ એટલે કન્પ્સ બપ મુજબ.

ચોખ્ખાને ચુંદ્ર સોજી ઘોઈ અર્ધચરા બાફેલા રાંધી અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખી દુધ બિળા ઇંગારે મેલી અવારનવાર ચમચો

ફેરવેા અને ચોખ્ખા નરમ થઈ સુકું થાયને ઉતારીને એક ખુબ દાઢવેલું
છડું, મખાણુ, પાંચ તેળા ખાંડ તથા ઍસન્સ મેળવી પાછુ ઇંગારે
મુકી માહે ચમચે ફેરવ્યા ફરવેા અને મહુ થાવને ઉતારીને રકાબીમાં
કાઢી ઠંડું થાયને માટાં ખાટાં લીધુ જેટલા સફાઈદાર ગોળા ફરી ખીજ
અપ બેગાં ઇડાંને સુપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાઢવી
પતળાં ફરીને એમાં ગોળાએને યોળી કીમમાં રોળીને કઢાઈમાં
ડુબવું થી કકડાવી તેમાં શીકા લાલ તળીને બાકીની ખાંડ ઉપર લભરાવવી.

કલઈ શુગર.

થોડી લોહ શુગરને જાદી છુદવી અને રંગ આઇસકીમનો
છે તેનાં થોડાં ટીપાં હથેલી પર નાખીને પછી ખાંડને એક હાથની
હથેલી વડે ખુબ ચોળીયાથી ખાંડ ગોલાબી રંગની થશે, તેને સુકી
થવા ગરમ જગ્યામાં મુકીને પછી કોર્ક પત્તુ મીઠાઈની ઉપર રંગીન
ખાંડ બેઝતી હોય તે ઉપર એ લભરાવવી. પીળી અથવા પ્લુ
રંગની ખાંડ કરવી હોય તે રંગ કેક તથા જલ્દીને છાપેલો છે તે
મુજબ બનાવીને કેસર અથવા ગુલ્દીનો રંગ લેવા અને હુડા રંગ
માટે ચાકલેટનો હુકો લઈ ઉપલીજ રીતે એને ખાંડનાં મેળવવા.

કલેજ ખારી.

નાનાં બકરાંની કુમળા કલેજ ૧, કાંદા શર ૧, ઘી શર ૦૧,
નીમક તોળો ૧૧, આદુ તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫.

કલેજને સાફ કરી ઠંડાં પાણીમાં સોજી ઘેષ કલેજ ડુબતાં
ઉપર ત્રણ આગળ આવે તેટલાં પાણીમાં નીમક એક તોળો નાખીને
ઢાંકણ ઢાંકી ધીમ બળને તરેલી મુકવી અને કલેજ બરાબર નરમ
થાયને કાઢી ઠંડી થાયને નાના કટકા કાપવા. પછી આદુ લસણને
છેલીને છુદી કાંદાને છેલ્લી બારીક સેવ જવા કાપા કલકલાળી
તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી બાકીનું ૦૧ તોળો
નીમક તથા કલેજ નાખી ચમચે મેળવી એક પાશર પાણી રેડી
ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને કલેજ બરાબર નરમ થઈ થી પર
આવેને ઉતારવું.

કલેજ તળેલી.

અકરાંની નાની કુમળી કલેજ ૧, નીમક તોળો ૧, દસેલી ઉળદ; મરી તથા આદુ દરેક તોળો ૦૧, લસણુ વાલ ૫, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલા મરચાં ૨, ઘી ૫૫ મુજબ.

. ઉપર કલેજ આરીમાં લખ્યા મુજબ કલેજને અડધો તોળો નીમક નાખી આરીને વજન સરના કટકા કાપવા. કોથમીર મરચાંને ઘોઈ કોઠડું કરીને આરીક કાપવું. આદુ લસણુને છોલીને છુદવું. પછી અઘાં સામાનમાં ૦૧ તોળો આકીનું નીમક નાખી બરાબર અધું મેળવીને માહે કલેજના કટકાને ખરમોટીને એક કલાક આથી રાખ્યા પછી ધીમાં તળવી.

કલેજ તળેલી ૨ જી.

અકરાંની નાની તદન કુમળી એક કલેજ જેનું વજન આસરે અડધો રતલ થાય તેવી એક કલેજ લેવી અને તેની ઉપર કાંઈ છીછરાં હોય તે કાઢી સોજી કરીને ડાંડા પાણીથી બરાબર ધોઈને તેની ઘણી પતળા સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના ૦૧ ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપવા. બે શેર કાંદાને છોલીને આરીક સેવ જેવા કાપવા. દોઢ તોળો આદુ તથા પોણા તોળો લસણુને છોલીને છુદવું અથવા પીસવું. ચાર ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ચાર મરચાંને ઘોઈને ઘણું આરીક કાપવું. પછી એ અઘા સામાનમાં એક તોળો નીમક, ઘાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી અને દસેલી ઉળદ તથા મરી દરેક ૦૧ તોળોને પાંચ વાલ ભેળી કોડીનાં ઓલમાં નાખી તેમાં કલેજને સાગી કાતી સંડાવી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને ત્રણ કલાક આથી રાખવું. ત્યાર બાદ ઘણી મોટી ડાંડી લોઢીને ચુરે ધીમે બળને મેરી તેમાં અડધો શેર ઘી નાખવું અને તે બાબર કકડેને સંડાવેલી કલેજમાં પાણી છુટું હોય તે સુગંજ સંભાળથી લોઢીનાં ધીમાં અધું નાખી નાની ચનચરી ફેરવ ફેરવ કરવું અને વારંવાર દાખ્યા કરવું. પછી અધું પાણી સુકાઈ તતરીને મજાડવું ઘી પાંચ આવેને ઉતારવું. લોઢી નહીજ હોય તો પછી કલ્કઈ ભરેલા મોટા ડાંડા પેણામાં બનાવવું. ધીને બદલે ગમે તો તદન સોજી આખ્યું મીઠું તેલ લેવું. એ બાંની મજાડતી થાય છે.

કલેજી ભુજેલા.

બક્સાંની નાની આસરે અડધો રતલ વજનની એક કલેજીને સાફ કરી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને સોજી ઘાવી અને કલેજી તળેલી પહેલીમાં લખ્યા મુજબનો બધો મસાલો તથા ધાણાજીરોને! મસાલો સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧ તથા નીમક તોળો ૦૧ બધું સાથે જરા બહુ નેવું પીસીને તેમાં કલેજીના કટકાને ખગમોટી ત્રણ કલાક આથી રાખવું. ત્યાર બાદ લોહાંની સાફ સીકને જરા ધી ચોપડી તેમાં કલેજીના કટકા ખોસી એમજ સીક મુઠતાં ઇંગારને અથડે છે, માટે ગામઠી કોલસાના ઇંગારની સામ સામી બે બોરડું પર અડેક ઇંચ મુકીને પછી તેની ઉપર કલેજી ખોસેલી સીકના બેઢ છેડા મુકવા, પણ એમજ સીકને મુકી રાખવી નહીં પણ અવારનવાર ફેરવ્યા કરી બધેથી કલેજી એક સરખી ભુંજવી.

કલેજી મસાલાની.

કલેજી ખારીમાં લખ્યા મુજબ એક કલેજીને બારી કટકા કાપવા અને અડધો શર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી પાશરે ધીમાં ભાલ તળવા અને કલેજી તળેલી પહેલીમાં લખેલો બધો મસાલો પીસીને તળેલા કાદામાં નાખી જરા ભુંજીને કલેજીના કટકા નાખી ચમચે મેળવી સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો નીમક નાખી ઢાંકીને તતરાવ્યા પછી એક પાશરે પાણી રેડી ઇંગારે રાખવું અને કલેજી ધી પર આવેને ઉતારવું.

કલ્લેરટ પંચ.

કલ્લેરટ બાટલી ૧, સારા મેકરનો લેમનેડ તથા સોદા વોટર દરેક બાટલી ૧, શેરી વાઈન ગ્લાસ ૧, મોટા મીઠા સંત્રા ૧ અથવા ૧ મોસબીનો રસ, તજનો કટકો ઇંચ ૧, એજીચી તથા લવંગ દરેક ૭, છુદેલી ખાંડ બપ મુજબ.

તજ તથા લવંગનાં જીણા કટન કરવા અને એજીચીના દાણા કાઢવા. પછી મોટાં બીધારનાં યા કોડીનાં જગ અથવા બોલમાં બધો સામાન નાખી ટ્રેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને આ ગાળવાની બારીક ચાળણીથી અથવા જીણાં કપડાંથી એવાંજ બીજાં વાસણમાં ગાળા આમસ નાખીને પીવું.

કલ્લેરટમાં પકાવેલાં કબુતર.

મળાઈનાં મોટાં ફરભે બે કબુતર લેવાં અને મરધી તથા બટક સમારવાની રીત આપ્તે ચોપડીમાં છે તેમાં કબુતર કાપવા તથા સમારવા માટે લખેલું છે તે મુજબ કાપી સમારવાને બરાબર સંદેશ કરવાં અને રેસ્ત કરવા હોય તો તેમાં મરધીને માટે લખેલું છે તેજ રીતે પછવાડેથી ચીરી અંદરનું બધું કાઢી નાખીને આખાંજ રાખ્યાં અને કટકા કરવા હોય તો અકેક કબુતરના ચાર કટકા કાપી સોજાં ઘોઘ મુડી કાઢી નાખી ટેટા તથા કલેજ રેહવા દેવું. ભાર બાદ તદન કલધ ભરેલી તપેલીમાં એક પાણર બી કકડવી તેમાં કબુતર તથા ઉપસેલી ભરેલી પોણી ચમચી નીમક નાખી ઇંગરે ઢાંકીને મુઠા અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને લાલ થાયને એક બાટલી કલ્લેરટ રેડી માહે સોદાબાઈકાર્ય પાંચ વાલ એટલે બે આની ભાર ભળી ઢાંકણ ઢાંકી ગામઠી કાલસાને ઇંગરે મેલી તેની ઉપર પશુ રેડી કબુતર ચરે ત્યાં સુધી એમ ઢાંકણ પરજ પાણી આપ્ય કરવું પણ અંદર જરાબી પાણી રેડવું નહીં. પણ કલ્લેરટ બળવા આવે તોય કદાચ કબુતર ચરીયાં હોય નહીં તોજ પછી બીજે જરા કલ્લેરટ નાખવો. કારણ કબુતર જોવામાં જો કે મરધીનાં કરતાં ઘણાં નાનાં હોય છે તોય ચરવામાં ઘણાંજ સખત હોય છે. કબુતર બરાબર નરમ થાય અને થોડી થેલી હોય હ્યારે ઉતારવું.

કવાબ ઈડાંના.

આપ્તે ચોપડીમાં કટલેસ ઇડાંના છે તેજ પ્રમાણે બધા સામાન લઈ તેજ રીતે તૈયાર કરીને તેના કવાબ વાળા તેજ પ્રમાણે ધીમાં એ કવાબને તળવા.

કવાબ કરીના.

પાંઉનું કમ્પસ એટલે કીમ તથા કરીપાઉદર દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, સોજું કકણ માખણ નાના ચમચા ૨, ખારેલાં ૧૦ ઇડાંની દાળ, નીમક તોળો ૧, ધી ખપ મુજબ.

ઉપલા બધા સામાનને પત્થરની ખલમાં ખારીક છુંદી તેમાં અપડાં અપડાં માખણ મેળવી કવાબ વળે નેટલું કકણ કરવું. જેમ

કરતાં ઘટે તો બીજું માખણ લેવું અને ગોળા કરી કઢાઇમાં ધી કકડાવીને કવાખ તળવા.

કવાખ કોળમીના.

કોળાં કાઢી સમારીને સાફ કાઢેલી તાજી કોળમી રતલ ૧, કાંદા શેર ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાંદડાં, માટાં લીલાં મરચા ૪ થી ૫, લસણનો નાનો કરો ૧, દલેલી હળદ; મરી; રાષ્ટ તથા જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લવંગ ૧૦, ઇંડું ૧, ચોખ્ખાનો આટો; નીમક તથા સોજાં મીઠું તેલ અથવા ધી ખપ મુજબ.

કોળમીની અંદર કાળી નેસ જોવા દોરો રેહ છે ને ખાધાનાં અવગુણ કરે છે માટે બધા કોળમીવાંધી તે કાઢીને પછી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક સાથે ભેળીને પંદર માનીટ રખ્યા પછી આટો લગાડી માજી લોષ કપડાંની મુઝી તદ્દન કોરડી કરીને સોજી પત્થરની ખલમાં બારીક છુંદવી. લપણને કાલવું અને કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી તમાંધી અડધાને જગા ધીનાં તળવો. પછી બધા સામાનને પા. ૧ ઉપર બારીક પીસી તેમા સપટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખીને એ બધાને છુંદવી કોળમીમાં મેળવીને એ બધાને સાથે ખલમાં છુદીને એનરસ કરવું. તે પછી કાઢીને ઇંડાંને ભાંજી ખુબ ઢોઢવીને એમાં ભેળા એના કવાખ વળા રેણાનાં ધી અથવા તેલ બરાબર કકડાવીને તેમાં કવાખ સેજ છુટા છુટા ઝુડી ઉપર ઉલટું ઢાંકણ ઢાંકવું. હેઠેનું પડ તળાયને ચુલા પરથી પેલાને ઉતારી ઢાંકણ કાઢવું અને કવાખ ઇંડાં યથ ત્યારે તાપ્યા વડે ફેરવીને બીજી પડ પેહલાંનીજ માફક તળવું. પત્થરની ખલ નહી હોય તો પછી સોજાં લીમડાં ઉપર કોળમીને છુંદવી.

કવાખ ખતાઈ,

સોજાં નક્કી ગોસ્તનો ઘણાજ બારીક છુંદેલા ખીમા રતલ ૦૧, સોજી બદામની ખીજ નચઠાંક, કાંદા તોળો ૧૧, ઘણું બારીક છુંદેલું જીરું; તથા દલેલાં મરી દરેક તોળો ૦૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ; એળચી; લવંગ તથા સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, દહીનો મઠ્ઠો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચો ૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચો ૩, ઘણાજ બારીક છુંદેલા ઘણા તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડું ૧, ધી ખપ મુજબ.

અદામને છેલ્લીને ઘણી બારીક છુંદવી. સેકીને છુંદેલી અથવા વારેલી ફેસરમાં લખ્યા મુજબ ફેસરને સેકીને વાટવી. આડુ, કાંદા તથા લસણને છેલ્લીને રસ કાઢી તેમાં અધો સામાન, તથા ખીમાને સારીકાતી મેળવીને એક કલાક રાખ્યા બાદ છેલ્લે ધડું, મઠ્ઠો તથા અદામને બરાબર ભિળા હાથને જરા ઘી લગડીને નાના કવાબ વાળવા અને પેણા અથવા કઢાઈમાં ઘી કકડાવીને તેમાં તળાને કાઢ્યા પછી લીંધુના રસમાં ભેળવા.

કવાખ ખીમાના.

ઘણાજ બારીક છુંદેલા ગોસ્તને ખીમા રતલ ૧, કાંદા શેર ૦૧, આડુ તોળા ૦૧, લસણ વાલ ૫ (૫ આંતી ભાર) નીમક; બારીક કાંદી ભેલરી તથા પાલ્લી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલી એળચી; લવંગ તથા તજ ત્રણ ગળા સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, કુદનાનાં પાદડાં ૧૦, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, ઇંડાં ૨, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, ઘી ૫૫ મુજબ.

આડુ લસણને છેલ્લીને છુંદવું. કોથમીર, મરચાં તથા કુદનાને ઘોષને ત્રણ બારીક કાપવું. કાંદાના છેલ્લી બારીક સેવ જેવા કાપી નવટાક ધીમાં લાલ તળા માહે આડુ લસણ વધારી ઇંડાં તથા ગરમ મસાલો જુદો ૨ખી બાકીના અધાં સામાનને ખીમામાં મેળવી અધો પાશર પાણી તથા નીમક નાખીને સુકો તતરાવેલો પકાવીને રકાખીમાં કાઢી માહે ગરમ મસાલો ભિળી પાતા ઉપર બારીક પીસી છેલ્લે ઇંડાંને બરાબર દાહવીને તે મેળવીને કવાબ વાળવા. પછી કઢાઈમાં કુખવું ઘી કકડાવીને તેમાં તળવા. મીઠાસ પસંદ હોય તો ખીમા રાંધતી વેળા માહે સપાટ ભરેલા એક ચમચી ખાંડ નાખવી.

કવાખ ગોસ્તના તળેલા.

બારદાર છરાથી ઘણાજ બારીક છુંદેલા ખીમા રતલ ૧, આડુ તોળા ૧૧, લસણ; દલેલી ઉળદ તથા મરી દરેક તોળા ૦૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીરઝુડી ૫ નાં પાદડાં, કુદનાનાં પાદડાં ૧૦, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, ઘી ૫૫ મુજબ.

આહુ લસણુને છાલીને છુંદવું. કોથમીર, મરચાં તથા કુદનાને ઘોષ કોરડું કરીને ખારીક કાપવું. સાધારણ કવાખ બનાવવા માટે ઉપર લખેલા સામાન છે તે બધાને ખીમા સાથે બસબર મેળવીને લાકડાંના ખલ બનાથી છુંદીને રકાખીમાં કાઢી ચળણી યા બોયાં તળે એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ હાથને પાણી લગાડીને કવાખ વાળી કંઠાઈમાં ડુબવું. ધી કકડાવી તેમાં મજાહના લાલ કકરા કવાખ તળવા. કવાખ તળતી વેળા ગમે તો ઉપર ઢાંકણુ ઢાકવું, તેથી મજાહના ચરશે. એ સાધારણ કવાખનો ખીમા આપતી વેળા ગમે તો માહે સોળું તદનજ પાણી વગરનું ફણુ પાથરે દહીંને માહે ભિળવું અને મીઠાસ પસંદ હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી ખાંડ પણ નાખી. કવાખમાં ઇડાં સુકીને બનાવવા હોય તો એ કવાખને માટે એકને હીસાએ ઇડાંને ફણુ ખારી છાલીને તેના આડા બંધે કટકા કાપવા અને કવાખના આથેલાં ગોસ્તાના મોટા કવાખ વાળી તેની અંદર ખાડો કરીને તેમાં ઇડાંનો અકેક કટકો વચમાં સુકી તે બાહેર દેખાય નહીં તેમ ઉપરથી મોઢું બંધ કરવું. પણ એ ઇડાંના કવાખમાં દહીં તથા ખાંડ નાખ્યા નહા. આથી રાખ્યા વગર પુર્તજ કવાખ બનાવવા હોય તો ઉપર લખેલા સાધારણ કવાખના સામાનને તેજ રીતે મેળવ્યા પછી પાકું પપાઉ હોય તો તેના છોલેલાં કટકા હઢી તોળા અને કાચું હોય તો સવા તોળા લઈ તેને કાંસીયા યા સોજ કાટળી વડે ઘણુંજ ખાંરીક વાટીને માહે તે મેળવીને ઉપર મુજબ કવાખ વાળી એ તળતી વેળા ધીમાં વળગે નહીં માટે ચોખાના યા ઘઉંના ઘણા સેજ આટામાં દાખ્યા વગર હલકે હાથે અળગા ખરમીટીને પુત ધી કકડાવી માહે તળવા મુકવા અને એઉ પડ લાલ તળાયને ઉતારી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી તવાયા વડે કાઢીને સોજ લંગડી યા છાલકી તપેલીમાં ઢાંકીને ઇંગારે મુકવા તેથી કવાખ ચરીને ઘણા પોચા થશે. એ પપાઉ નાખેલા કવાખ કદાચ તળતી વેળા વેરધ ગયા હોય તો પછી પુર્તજ તેને કાઢીને મસળી નાખી અંદર બે ઇડાં ભાંજીને બરાબર મેળવી એજ રીતે પાછા વાળી આટો લગાડીને તળવા. મરજી પડે તો એ કોઈખી કવાખમાં ઘણાજીરાનો મસાલો સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખવા.

કવાબ ગોસ્તના ભુંજેલા.

કવાબ ગોસ્તના તળેલા ઉપર છાપેલા છે તેમાં સાધારણ કવાબ બનાવવા પેહલે જે લખેલું છે તેજ મુજબ બધા સામાન તૈયાર કરવો અને હાથને જરા તાડી યા પાણી લગાડીને મોટા કવાબ વાળી છુટા છુટા મુકીને અડધો કલાક વખાતા રાખ્યા બાદ સોઢાંની સોજી સીકે અથવા ખજૂરીના સાફ કીચેલા સોટાને જરા ધી લગાડીને તેનાં કવાબ ખોસ્વા અને ગામરી કોલસાના ઇંગારા સળગાવી હેઠે ઇંગારને કવાબ લાગે નહીં માટે સીક યા સોટાના બેઉ છેડા અડેક ઇંટ યા નળાયાંતી ઉપર ગોઠવીને અળચું રાખી આગરનવાર ફેરવ્યા કરી બધેથી સરખા કવાબ ભુંજીને પછી ઉપર સોજું થી જરા લગાડીને પાછા ગરમ કરી સીક યા સોટામાંથી સંભાળથી કાઢીને લાંબુ નીચ-વીને ગરમ ગરમ ખાવા. એમાં દહી, પપાઉ તથા ખાંડ નાખવી નહીં.

કવાબ દમોરી.

કવાબ ગોસ્તના તળેલામાં પેહલે જે સાધારણ કવાબ બનાવવાના લખેલા છે તે મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરવો. એમાં દહી, ખાંડ તથા પપાઉ નાખવું નહીં. પછી ઘણીજ ઝીણી લખોટી જેટલા બધા કવાબ બનાવી કલાકમાં થી કકડાવીને તેમાં કકરા લાલ તળી પલાવ યા ખીચડી જેમાં એ કવાબ નાખવા લખેલું હોય તેમાં નાખવા.

કવાબ નાળીયેરના.

પટેટા તથા કાંદા દરેક ચેર બા, આડું તોજો બા, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાંદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, નીમક હિપસેલી ભરેલી ગમચી ૧, ઘાણાછરાંનો મસાલા તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજું મોઢું નાળીયેર ૧, ઇંડું ૧, ધી અપ મુજબ.

કોથમીર મરચાંને ઘાંઘ કોરડું કરી અડધી કોથમીરને બારીક કાપવી અને બાકી રહેલીની સાથે મરચાંને પાસ્તાં. આડુને છેલ્લીને છુંદવું. કાંદાને છોલી અડધાનો બારીક ભુકો કાપવો અને અડધાને સેવ જેવાં કાપી ધીમાં બદામી રંગનો કકરો તળવો. પટેટાને તરમ બાકી છોલીને બરાબર મેંચ કરવા. પછી નાળીયેરને ઘણું બારીક ખમણી દુધ નીકળે નહીં તેમ હલડે હાથે મુકા પાના પર પાણી વગ

ધણું બારીક પીસી તેમાં છડું તથા બધો સામાન બરાબર મેળવીને નવ ભાગ કરી હાથને પાણી લગાડીને મજાહતના સરખા ગોળ કવાબ વાળવા અને ઘોડી કદાઈમાં ફુગવું થી કકડાવી ધીમે બળને સંભાળી કવાબ ધણું લાલ તળવા. ગમે તે પાઉતાં કીમમાં રોળીને તળવા. કવાબના સામાનમાં સપાટ ભરેલો એક ચમચો ખાંડ નાખી ને મીઠા બનાવેલા કવાબ વધારે સારા લાગે છે. એ કવાબ ગોસ્તના કવાબ જેવાજ લાગે છે.

કવાબ પાપડીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં આપે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીન્ને બધો સામાન લેવો પણ ફક્ત ગોસ્ત અથવા મરઘી લેવી નહીં અને તેમાં લખેલી રીતે એ પાપડીને અમથીજ પકાવવા મુકવી. અને આપે પાપડીમાં કવાબ ગોસ્તના તળેલા છે તેમાં સાધારણ કવાબ છાપેલા છે તે મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરી કવાબ વાળીને તળીયા વગર એમજ રાખી પાપડી ચરવા આવે અને ખાંડે થોડું પાણી રહે ત્યારે એ વાળેલા તૈયાર કવાબને પાપડી ની તોલીમાં ઉપ થી બધા પાસે પાસે મુકી તપેલી હાંકીને ઘાગરે રાખવું અને કવાબ કઠણ થઈ પાણી બળીને પાપડી થી પર આવે ને ઉતારવું. એ કવાબમાં પપાંડ, દહી તથા ખાંડ નાખવી નહીં.

કવાબ પુકસંદ.

સોજું નરગું કુમળું નકી ગોસ્ત રતલ ગા. સોજું કઠણ દહી શેર ગા, સોજ બદામની ખીજ; કાંદા; આડુ તથા જલફળની અમણીથી ખમણેલુ પેલાતી પર દરેક શેર ગા, જુનેલા ઘાણા તથા નીમક દરેક તોળા ૨, દહેલાં મરી તોળો ૧, સોજ ખરી કેસર વાલ ૩, એગચી તથા લવગ દરેક ૧૨, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૪. બાળીને દુધપાક જેવું ઘાડુ કીચેલું દુધ ૫ શેર ૧, બી અપ મુજબ.

એગચી તથા લવગને ઘણું બારીક છુંકવું. બદામને છોલી ધાઇને ઘણી બારીક પીસવી. ઘાણાને ઘણા બારીક છુંદવા. મેકીને કેસરને વાગવી. દહીને કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધીને બધું પાણી નીકળા જાયને કાઢવું. ગોસ્તના નાના કટકા કાપી સાંકડ કરીને ભીના કટકાથી ગુછવું. કાંદા આફને છોલીને તેનો રસ કાઢી તેમાં

નીમક, મરી, કેસર, ધાણા તથા લીંબુનો રસ બરાબર મેળવીને કોડી નાં વાતણમાં નાખી તેમાં ગોસ્તના કટકાને ખરમીટીને એક કલાક રાખ્યા પછી ખોટીને અંદરથી કઢીને દુધપાકમાં દહી, બદામ, એળચી, લવંગ બધું બરાબર મેળાને ગોસ્તના કટકાની ઉપર એ બધું લગાડીને તેની ઉપર ખનજીલું પતીર ભભગવી લોઢાંતી સોજી સીકવે ઘી લગાડી તેમાં એ ખોટીઓ ખોસી કલેજી ભુંગલી છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે એ ખોટીઓ ભુંગવી.

કવાય ભીંડાના ટામેટાંની શ્રેવીના.

સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટાં શેર ૦૧૧, ખીયાં વગરના કુમળાં મોટા ભીંડા શેર ૦૧, કાંદા તોળા ૫, ઘી તથા પટેટા દરેક નવટાંક, આદુ તોળો ૦૧, લસણની છુટ્ટી મોટી ૬ળા ૮, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટું લાલું મરચું ૧, ચણાનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાનાં ચમચા ૪, ઘણું સોજાં મીઠું તેલ નાના ચમચા ૩, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, ખડ સપાટ ભરેલા નાનો ચમચો ૧, જરૂં સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, સોજી મરચાંની લુકડા ચમચી ૪, એળચી તથા લવંગ દરેક ૫, તજનો કટકો ઇંચ ૦૧, નીમક ૫૫ મુઝબ.

કાંદા પટેટાને છોલીને ઘણો ખારીક ભુકો કાપવો. ભીંડાને ઘોષ નુકીને તેનો પણ એવાજ ભુકો કાપવો. પછી એ ત્રણડેન ધારદાર છરા વડે લીમડાં ઉપર ખારીક ખીમા જેવું છુંવું. કોથમીરનાં પાદડાંને ઘોષ કોટકું કરીને ઘણું ખારીક કાપવું. જી સાથે મરચાને ઘણું ખારીક પીંચવું. પછી આદુ લસણને છોલી ખારીક છુંદીને તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગને જુદો રાખવો અને બે ભાગને ઉપલા બધા સામાન સાથે મેળા મહે સપાટ ભરેલી દોઢ ચમચી નીમક નાખીને બધું સારીકાની મેળવી એકરસ કરીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી એમાં ઉપસેલી ભરેલી ચાર ચમચી ચણાનો આટો બરાબર મેળી હાથને વળગે તહી માટે જરા ચણાનાં આટો હાથને લગાડીને મળાઉંના સફાઈદાર છ કવાય વાળવા અને તેને બાકાનો ચણાનો આટો પાતળાની ઉપર મકીને તેની અંદર રોળીને બધે પુરનો આટો સારીકાની વળગારાને સેજ ચપટ કવાય કરવા. પછી એ કવાય પાશે પાશે સમાય તેટલી કઠ.છમાં ઘી તથા તેલને સાથે ચુલા ઉપર ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને અંદરથી

ધુંમાંડો નીકળે ત્યારે તેમાં બધા કવાબ પાથે પાથે મુકવા અને એક પડ થે । લાલ રંગનું મજાહનું કકરું તળાવને તવાથા વડે ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાવને ઉતારીને ધીમાંથી કવાબ કાઢી લેવા. ત્યાર બાદ ટામોટાને કકડતા પાણીની કલઈવાળી તપેલીમાં ચુલે મુકી બરાબર પોચાં થાયને કાઢી લઈ કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી બધું બરાબર છાંડી લઈ છુંછામાં નાના ચાર ચમચા પાણી ભેળીને બાકી રહેલું હોય તે છાંડી લેવું. પછી તજ, એળચી, લવંગને ઘણું બારીક છુંદી એમાં નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચી, લીંબુનો રસ, ખાંડ, મરચાંની ભુકી તથા પેલું બાકી રાખેલું એક ભાગ આડુ લસણને છાંડેલાં ટામોટાંમાં બરાબર ભેળવીને કઢાઈમાંનાં કવાબ તળેલા ધી તેલમાં બરાબર ભેળીને અંદર પાથે પાથે કવાબ મુકવા અને ચુલે ધીની આંચે ઉંચાડું મુકી જરા વારે કવાબનું પડ ફેરવી એવી મજાહતી જરા ઘાડી જેવી થઇને ધી છુટું પડેને ઉતારવું. એ કવાબ મજાહના લાગે છે.

કવાબ ભેળાંના.

બકરાંના તાજાં સોજાં ભેળાં ૩, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩, નીમક; બારીક કાપેલી પાસ્ત્રી તથા દલેલા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઇંડાં ૨, ધી ખપ મુજબ.

કટલેસ ભેળાંના પેહલા છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ ભેળાંને સાફ કરી બારીને ઠંડા થાય પછી પત્થરની યા લાકાંની ખાંડણીમાં બધા સામાન સાથે છુંદીને માહે ઇંડાં ભેળવી કવાબવાળી કઢાઈમાં ડુબવું ધી કકડાવીને તેમાં કકરા કવાબ તળવા.

કવાબ મરધીના.

કવાબ ગોસ્તના તળેલા આંચે ચોપડીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ગોસ્તને બદલે મરધીનાં સીનાં તથા પગનું નકી માસ લઈ તેને બારીક છુંદીને એજ રીતે એના કવાબ વાળાંને તળવા. પણ એમાં દહી, ખાંડ તથા પપાઉ નાખવું નહી.

કવાબ માછલીના.

તાજાં છમણા; રાંમસ; મોટી માગત અથવા બોઇના કાંટા તથા ચામડું કાઢી નાખીને નકી માસ તથા ધી દરેક શેર ૧, પાણી

વગરનું સોજી તદ્દન કઠણ દહી શેર ૦૧, કાંદા શેર ૦૧ ને નવચાંક, ચણાની દાળ; છુંજેલા ચણાના ઓલેલા દારીયા તથા આડું દરેક તોળા ૩, નીમક તથા ખસખસ દરેક તોળા ૨, સોજી મીઠું તેલ નાના ચમચા ૨, બારીક છુંદેલા ધાણા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુંદેલી તજ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુંદેલી એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, ઇંડાં ૧ ની સરેદી, ચણાનો આટો ખપ મુજબ.

કાંદાને ઓલીને બારીક લુકા જેવા કાપવા. આડુને ઓલી ઘણુંજ બારીક લુકા જેવું કાપવું. ખસખસને બારીક પીસવી. ચણાની દાળને ચુંદી સોજી ઘોષને બારીક પીસવી. પછી માછલીનાં માસને તેલ લગાડીને સોજી ઘોષને ચણાનો આટો લગાડી પાથેર દહીમાં સપાટ ભરેલા નાનો એક ચમચો નીમક મેળીને તેમાં માછલી ભેળીને એ કલાક રાખ્યા બાદ પાછી સોજી ઘોષને તેમાંથી પાંચ તોળા માછલીને જુદી કાઢી રાખવી અને બાકીની બધીના બારીક કટકા કરવા. ત્યાર બાદ પાથેર જેટલા કાંદાને થોડાં ધીમાં લાલ તળી માહે માછલીના કટકા, ધાણા તથા બધું નીમક નાખીને અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને તતરેને ઉતારીને બધું તપેલીમાંથી કાઢી લઈ ઠંડું થાયને માછલીને ખીમા જેવી કાપી તેમાં પીસેલી દાળ, ખસખસ તથા ઇંડાંની સરેદી મેળીને પેલી જુદી રાખેલી પાંચ તોળા માછલીને પણ એવીજ કાપીને તે તથા બાજો બધો બાકી રહેલો સામાન એનાં બરાબર ભેળીને કવાબ વાળી કઠાઈમાં પુરતુ ધી કકડાવીને તેમાં કવાબ લાલ તળવા. વધારે સ્વાદીષ્ટ કવાબ કરવા હોય તો પાથેર ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં કવાબ મુકી ચુલે મેલવું અને કવાબ ચાસ પીચે અને શીરો મુકાયને કાઢવું.

કવાબ માછલીના ૨ જ.

ઉપર માછલીના પેહલા કવાબમાં લખ્યા મુજબનું કાંદા તથા ચામડું કાઢી નાખેલું માછલીનું નક્કી માસ તથા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘણુંજ કઠણ પાણી વગરનું દહી શેર ૦૧, આડું તોળા ૧, ઘણુંજ બારીક છુંદેલા સુવા તથા ધાણા દરેક તોળા ૦૧, ચણાનો આટો સપાટ ભરેલા નાના ચમચા ૩, સોજી મીઠું તેલ નાના ચમચા ૨, દહેલાં મરી તથા બારીક છુંદેલું જીરું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧,

ઝેળચી; લવંગ તથા તજ ઘણું આરીક છુંદણું ત્રણ મલી ઉપસેલી
ભરેલી ચમચી ૧, ઘી તથા નીમક ખપ મુજબ.

આડુને છોલી છુદીને રસ કાઢવો. માછલીના અડધી ઇંચ
જેટલા કટકા કાપી માઠું તેલ લગાડને સારી ની બાહને પછી
ચણુ ના આઠો લગાડીને થોડી વાર રાખતા પછી ફરીથી ઘેવા ત્યાર
બાદ આડુનો રસ તથા ઉપસેલા ભરેલા એક ચમચે નીમક માછલીને
લગાડી અડધાં દહી રાચે બધો મસાલો મેળવીને તેમાં માછલીને
ખરમોટવી અને કાંદાને છોલી તેના પણ માછલીના જેટલાજ કટકા
કાપી લોઢાંની સોજી પતળા સીકને જરા ઘી લગાડીને તેમાં માછલીનો
એક અને કાંદાનો એક કટકા એમ અવારનવાર ખોસતા અને
ગામઠી કોલસાના ઇંગાર ઉપર કણેજી લુંજેલીમાં લપેલી રીતે લુંજવા
મુકી અડધુ લુંજાય પછી બાકી રહેલાં દહીમાં જરા ઘી તથા સેજ
પાણી નાખી બરાબર મેળવી માછલીની ઉપર તે લગાડીને બરાબર
લુંજવી. તૈયાર થાયને બીજું કકડાવણું સોજું ઘી ઉપ લગાડવું.

કવાખ રોસ્ત ગોસ્ત સાથે ઈઇંના.

ઘી શેર ૦૫, સુકાં પાંતું આરીક કમ્પ્સ એટલે કીમ રત્ન ૦૫,
બકરાંના ચુરનાની ઉપર વળગેલી બઢી માંક વાળી ચરખી સફ
કીચેલી તોળા ૫, રાંધેલું ટ્રેવી વગરનું રોસ્ત ગોસ્ત તથા અવકળની
અમણીથી અમણેલું વેજાની પનીર દરેક તોળા ૩૫, ઘોઈ કોરડી
કરીને પછી ઘણીજ આરીક કાપેલી સૈલરી; પાસ્લો તથા છોલીને
ઘણીજ આરીક કાપેલો કાંદાનો બુકો દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાના
ચમચો (હાર્ટસ્પુન) ૧૫, લીચુનો રસ નોતો ચમચા ૨, વેલાતી
સંસ નાનો ચમચો ૧, છુદેલા મરી તથા વાટેલું નીમક દરેક ઉપસેલી
ભરેલી ચમચી ૧, સોજાં તાજાં ઇંડા ૫, કુધ પાશેર ૦૫, આરીક
રવો ખપ મુજબ.

રોસ્ત ગોસ્તનો બરીક ખીમો છુંદવો. ત્રણ ઇંડાને કણ
બાકી છોલીને આડા સરખા જો કટકા કાપવા. આખી વીવીધ
વાંનાનાં સાફ કીચેલી ચખી છાપેલી છે તેમાં પીસીને સાફ કરવા
છારેલું છે તે રીતે ચખીને સફ કરીને ઉપડાં વજને પાંચ તોળા
લેવી. પણ તેમ નહી અને તેા હાથ વડે ટુપી અંદરની બધી નેસ
તથા પરડા બધું બરાબર કાઢી હાથ વડે મસળાને મજાહની માખણ

જેવી ઘણી નરમ કરવી. પછી ચરખીમાં કમ્પ્રેસ મેળવીને પછી એમાં અથા સામાન સારી કાતી ભેળી ખાતીનાં એ ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરીને તેમાંથી એ મેળવણીમાં અડધાં ઇંડાં જેટલુંજ ભેળી અપવું અપવું થોડું દુધ રેડી રેડલીના આટાની કાતી સારીકાતી મસળીને ઘણું કઠણ નહીં તોપણ સેજ કઠણ જેવુંજ કરીને તેના સફાઈદાર છ ગોળા બનાવીને તેની વચમાં ખાડો કરીને ઢોડીયાં જેવું કરી તેની અંદર આફેલાં ઇડાંને અકેક કઠકો મુકી ઉપરથી અચાઅર થોડું બીડીને પછી દાબીને સફાઈદાર ફાટ કુટ વગરના સરખા કવાબ બનાવવા. પછી એને રવામાં દાબીને રાળી પુરતો રવો વળગાવી મોટી કઢાઈમાં બધું ધી ધીમે બળતે મેલવું અને અચાઅર કકડીને અંદરથી ધુંમાડો નીકળ સારે પેલાં દોહવેલાં બાકી રહેલાં દોહ ઇડાંમાં કવાબને અચાઅર બોળીને કઢાઈમાં મેલી હેઠેનું પડ લાલ થાયને તથાથા વડે ફેરવી નાખી બીજું પડ એવુંજ તળાયને ઉતારવું. સાંસ નહીં હોય તો તેને ભાગનો લીંચુનો રસ એક ચમચો વધારે લેવા, ગમે તો મેળવણીમાં સપાટ ભરેલી દોહ ચમચી ગરમ મસાલો મેળવો. એ કવાબ સારા લાગે છે.

કવીન કસ્ટર.

દેરીની કુધની કઠણ સોજી ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧૧, ખાંડ તોળા ૭૧, નોંધથો વાઇન ગ્લાસ ૧ થી ૧૧, તાજાં ૧૨ ઇડાંની દાળ, નીમક ચમચી ૧.

તદન કલક ભરેલી નાની તપેલીમાં દાળ નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરી માહે ખાંડ ભેળી ક્રીમ નાખી ધગધગતે ઇંગારે મુકી ધુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને નોંધથો મેળવવો. ગમે તો થોડી બદામને છોલી બારીક સ્લાઈસ કાપીને કસ્ટર તૈયાર થયા પછી માહે તે પણ નાખવી.

કવીન દ્રોપ્સ.

સોજું કઠણ તાજું માખણ; સેડીને મુઠે કીધેલો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; છુંદેલી ખાંડ તથા કરંટ દરખ દરેક રતલ ૦૧, અમણેલું જાયફળ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી સોજી ઘોઈ ગુછીને કોરડી કરવી. મોટી સુપ્પેટ અથવા દીશમાં ઇડાંની દાળ નાખી ખાવાના કાંટાથી

પ્રુખ દોહવવી અને સફેદીને કફલુ કફ મઢાવવો. પછી માખણને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લાકડાના નાના સોટા વડે ઘુટી નરમ કરી તેમાં ખાંડ તથા બ્યક્ષણ ભેળી થોડી થોડી કરી બધી સફેદી તથા દાળ મેળવીને પાંચ સાત મીનીટ ઘુટી આટો તથા દરાખ હલકે હાથે મેળવું. પછી ઝીણાં ફોરાં કાગજની ઉપર માખણ લગાડી તેની ઉપર ચમચા વડે કચ્છતરનાં ઇડાં જેટલી મેળવણીને છેટે છેટે મુકી ગરમ ભઠ્ઠીમાં દસથી પંદર મીનીટ ભુંજીને ડ્રૌપ્સ ઇંડાં થાયને કાગજ પરથી ઉપાડ્યા.

કસ્ટર.

સોજી તાજી દુધ શર ૧, ખાંડ રતલ ૦, તાજાં ઇડાં ૮, ખોખરી કાપેલી કેરવેસીદ તોળો ૦, તજનો કટકો ધંચ ૧, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

ઇડાંને ભાજી મોટા કાંટાથી પ્રુખ તરેહ દોહવી પતળાં કરી અડધાં દુધમાં એ તથા ખાંડને બરાબર મેળવીને તૈયાર કરવું અને બાકીનાં દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લીંબુની છાલ, કેરવેસીદ તથા તજ સાથે ચુસે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને ત્રણ કકરા પડેને ઉતારીને ઇડાં વાળી મેળવણીને એમાં બરાબર ભેળીને પછી બીજી એવીજ તપેલી લઈ અંકમાંથી બીજી તપેલીમાં જરા ઉચી ધારે છ સાત વખત નાખીને પછી આળણીમાંથી ગાળી કાઢી થોડી વાર ઠરવા દેવું અને ઉપર શીણ આવ્યું હોય તો તેને કાઢી નાખી કપમાં જુડું જુડું ભરીને ઘૂર્ત ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું અથવા લંગડી યા વાટીમાં ભરીને પુકીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુકા ઉપર ભુંજવું. એ કસ્ટર મજાહજી થાય છે.

કસ્ટર ૨ જી.

સોજી તાજી દુધ શર ૧, છુદેલી સોજી ખાંડ તોળો ૦, સોજી આધસીન વ્હાસ તોળો ૦, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૩ થી ૪, ઘૂંટી ચમચી ૨, તાજાં ૧૨ ઇડાંની દાળ.

દાળને ખાવાના કાંટાથી પ્રુખ તરેહ દોહવી પતળી કરી તેમાં બધું દુધ બરાબર મેળવી ગાળીને ખાંડ તથા આધસીન વ્હાસ ભેળી ઇંગારે મુકી ઘુટયા કરવું અને પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારીને કોડીનાં મોટાં બોક્ષમાં નાખી ઇંડાં થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી

ઉઠાવ્યા કરવું. કારણ એમજ રાખ્યાથી બંધાઇને દહીના જેવું કઠણ થઈ જશે. મરજ પડે તો પછી ઘૂંટી સાથે બે થી ત્રણ ટીપાં બદામનું ઍસેન્સ તથા ટેસ્ટ મુજબ વેળીલા ભેળવું. આએ કસ્ટર સ્પંજ કેક અથવા એવાં ખીજાં ફાઈ પાણુ પુડીંગ યા કેકની અથવા સાંધાની સાથે ખાવું. એ કસ્ટર ઘણું મજાહતું થાય છે.

કસ્ટર ૩ નું.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧૧, સફેદ ખારીક ખાંડ તોળા ૭૧, આરાઈટ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંબુ ૧ ની છાલ, તાજાં ૩ ઇંડાંની દાળ.

દુધમાંથી નાના છ ચમચા ભરી દુધને જીકું કાઢી એક કોડીનાં મોટાં કપમાં આરાઈટ નાખી તેની અંદર ગાંગડા થાય નહી તેમ એ દુધને બરાબર મેળવી ગજવું. પછી બાકીનાં દુધને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લીંબુની છાલ સાથે ઉંઘાડું અડધો કલાક ઇંગારે મુઠીને પછી ઉતારીને ગાળી પેલા આરાઈટ હેઠે કરી ગયેલો હથે તેને પાછો મેળવીને કકડાવેલાં દુધમાં રેડતાં જઈને બરાબર મેળવવું. ત્યાર બાદ ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી તેમાં ખાંડને બરાબર ભેળાને આરાઈટ વાળી મેળવણી તાં મેળવીને ઇંગારે ઘુંટયા કરી અંદર જોશ આવવા દેવા નહી અને ઘટ થાયને ઉતારવું. આએ કસ્ટર પુડીંગ માટે છે.

કસ્ટર આરાઈટનું.

આરાઈટ તથા સોજી ખાંડ દરેક તોળા ૮, સોજી તાજી દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૩, ખારીક છુદેલું જવફળ ૧, વેળીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧૧, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૭.

આરાઈટને જરા ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી ડરેને ઉપરથી પાણી કાઢી નાખીને અડધો પાથેર દુધ એમાં ભેળવું અને કલઈવાળી તપેલીમાં બાકીનાં બધા દુધને ચુલે ઉંઘાડું મુઠી એક કકરો પડેને પેલા ભીનવેલો આરાઈટ કરી જશે તેને પાછો મેળવીને દુધમાં ગાંગડાં થાય નહી તેમ જરા જરા રેડતાં જઈને બરાબર મેળવીને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરી એ તથા ખીજો બાકીનો સામાન મેળવણીમાં ભેળા પાઈ દીશમાં ભરી

ભટ્ટીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા લંગડી કે વાટીમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુકા ઉપર ભુંજવું, પણ ચુકાની અંદર ઘણો સેજ ઇંગાર રાખવો. એ કસ્ટર બાફવું હોય તો એક ઉંડું વાસણ મેળવશીથી પોણું ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બાફવું. આમે કસ્ટર સાર લાગે છે.

કસ્ટર ઍપ્રીકોટ બમનું.

કોઈ પણ જાતનો ૫૬ પેસ્ટ બનાવી પુડીંગ દીશનાં તળીયાંમાં કાપીને સરખો મુકી તેની ઉપર ઍપ્રીકોટ બમનું એક ઇંચ જડું ૫૩ પાંચરવું. પછી તાજાં ત્રણ ઇંચને લાંબા ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી પતળાં કરી સોજાં તાજાં અડધો શેર દુધમાં ભેળા તેમાં ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો, ચોખ્ખાનો આટો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા બદામનું ઍસેન્સ ત્રણ ટીપાં મેળવીને એ મેળવણીને જામની ઉપર પાંચરી ગરમ ભડો યા તંદુરમાં મુકવું અને કસ્ટર બંધાઈને ઉપરથી રતાસ પડેને કાઢવું.

કસ્ટર કીમનું.

દુધની સોળ દરીની કણુ કીમ ભરેલી શેર ૧, સોળ સફેદ ખાંડ રતલ ૦૧, સોળું તાજું દુધ પાશર ૧, તાજાં ઇંચ ૮ ની દાળ, લીંબુ ૧ ની છાલ, તજનો કટકો ઇંચ ૧.

ઇંચાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ તથા છાલ નખી ચુલે ઉંઘડું મુકવું અને એ કકરા પડેને ઉતારીને બીજી કલઈવાળી સોળ તપેલીમાં કપડાંધા ગાળીને માહે ઇંચાંની દાળ તથા કીમ બરાબર મેળવી ઇંગાર મુકી છુટ્યા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી કોડીનાં બોલમાં નાખી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરીને પછી ગ્લાસો અથવા કપમાં ભરવું.

કસ્ટર કૌંશીનું.

સોળું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ તોળા ૩૧, દસેલી સોળ કૌંશી તોળા ૨, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩ અથવા ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપાં ૩, તાજાં ૮ ઇંચાંની દાળ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને માહે ખાંડ ભેળી બીજા ત્રણ ચાર કકરા પડેને ઉતારીને તેમાં

હત કોરી નાખી ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા બાદ કપડાંથી ગાળીને તદ્દન ઠંડું પાડવું. પછી ખાવાના કાંટા વડે ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવી પતળી કરી તે તથા ગોલાબ યા ઍસેન્સ ભેળી થોડાં ઉંડા કપમાં ભરવું અને કપ ઍડમાં કુએ તેટલું પાણી એક પોહોળા પાટીયામાં રેડી ચુલે મેલી થાયને અંદર કપ ગોલીને મુકીને બળતું કરી પુડાગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કપડું બાંધેલું ઢાંકણ ઢાંકવું અને એક કલાકે કાઢવું. ગમે તો એકજ મોટાં બોલમાં મેળવણી ભરીને જરા ઉંડી તપેલીમાં એજ રીતે બાંધવા મુકી થોડો વધુ વખત બાકવું.

કસ્ટર કૉફીનું ૨ જી.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, દલેલી અથવા બારીક છુદેલી ખાંડ નવટાંક, છુદેલી સોજ કૉફી તોળા ૨, તાજી પ ઇડાંની દાળ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધને ચુલે બળતે મુકવું અને કકરા પડેને અંદર ખાંડ મેળવીને જરા વારે ઉતારવું. કૉફીમાં કકરા પડતું પાણી એક પાથેર રેડીને ચાર મીનીટ ઢાંકવા પછી કપડાંથી ગાળીને દુધમાં ભેળી ઠંડું પડેને ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવી પતળી કરીને તે માહે મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મેલી છુટયા કરવું અને ધાડું કસ્ટર થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ખાવું. ગમે તો ચુલેથી ઉતાર્યા પછી ટેસ્ટ માટે ત્રણ ટીપાં ગોલાબનું ઍસેન્સ નાખવું.

કસ્ટર કૉનફ્લોઅરનું.

કસ્ટર આરાઈટનાંમાં છાપ્યા મુજબનો સામાન લઈને તેજ રીતે એ કસ્ટર બનાવવું પણ એમાં આરાઈટને બદલે તેટલોજ સોજો કૉનફ્લોઅર લેવો. એ કસ્ટર સાઈ લાગે છે.

કસ્ટર ગુસબેરી.

છલટાંમાંથી કાઢેલી સોજ પાકી લાલ ગુસબેરી રતલ ૨, સોજ ખાંડ રતલ ૧૧૧, માખણ તોળા ૨, તાજી પ ઇડાંની દાળ, ખમણેલું બન્યદળ ૧૧.

ગુસબેરીને સોજ પોઈ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક પાથેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકી લોકડાંના ચમચા વડે અવારનવાર

ભયડયા કરવું અને અંદરનો બધો રસ નીકળે પછી ઉતારીને ખારીક આંધરાંતી કલઈ ભરેલી ચાળણીથી રસ ગાળા કલઈ ઠંડા થાયને છડાંતી દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ હોહવી પતળી કરી એ ખાંડ તથા માખણને ગાળેલા રસમાં મેળવીને ઇંગારે ઘુંટયા કરવું પણ અંદર કકરો પડવા દેવો નહીં અને પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી ભયક્રળ ભેળી કસ્ટરનાં ઝલાસોમાં ભરવું.

કસ્ટર ગોલાખી.

સોજી તાજી દુધ શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧૦, તાજાં ૧૮ છડાંતી દાળ, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧૧, ઘણો સોજો ગોલાખ નાનો ચમચો ૧ અથવા ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૫, કીરમજની ઘણીજ ખારીક ભુકી ચમટી ૨ અથવા રંગ આઇસક્રીમનો ખપ મુજબ.

દુધને એક કકરો પાડી ખાંડ નાખી કીરમજ હોય તો તે મેળવીને પછી ઉતારવું અને દાળને કોડીનાં વાસણમાં ખુબ ઘુંટી દુધ ઠંડું થાયને તેમાં જરા જરા કરી એ બરાબર ભેળાને ચુલે ઇંગાર પર મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ત્રાંખાની કલઈ ભરેલી મોટા છેડતી ચાળણીમાંથી બધું છાંડી એસેન્સ ભેળવું અને કીરમજ ભેળેલી નહીં હોય તો પછી મેળવણી ગોલાખી રંગની થાય તેટલો આઇસક્રીમનો રંગ ભેળવો. પછી ચમચું એ કસ્ટર ખાવું અથવા સ્પૉન કેક વા સાંધતાં સાથે ખાવું. એ કસ્ટર ઘણું સારું લાગે છે.

કસ્ટર ચોકોલેટનું.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧૧, સોજી ચોકોલેટ રતલ ૧૦, ખાંડ શેર ૧૦, તાજાં છડાં ૬, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧૧, ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૪.

દુધને કલઈ ભરેલી તપેત્રીમાં નાખી ચુલે બાળીને પતળા દુધપાક જેવું કરવું. છડાંને લાંજ દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ હોહવી પતળી કરી સફેદીને કકણ કક અઢવી એ બેઉમાં ખાંડને બરાબર મેળવવી. ચોકોલેટને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં નાખી એ બરાબર ડુબે તેટલું ઘણું કકડવું પાણી એની અંદર નાખીને બરાબર પીગળાવીને પછી બાળેલાં દુધ સાથે ભેળી પાણું ચુલે મુકી એક કકરો પાડીને ઉતારવું.

અને કુકું થાયને ઇડાં ખાંડવાળી મેળવણીને એમાં મેળવી ફરી ચુલે ઇંગારે સુકી ઘુંટયા કરવું અને કુધપાક જેવું થાયને ઉતારી ઇંડું થાયને ઍસેન્સ ભેળાને નાનાં કપમાં જીડું જીડું ભરવું.

કસ્ટર ચોખાના આટાનું.

સોજી તાજી કુધ શેર ૧, ખાંડ રતલ ૦૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, તાજાં ૪ ઇડાંની દાળ, મીઠી બદામની ખીજ ૧૫, કડવી બદામ ૬, તજનો કટકો ઇંચ ૦૧, ઘણો સોજો ગોલાખ અથવા સુજી.

એક બદામને છોલી મીઠીની સ્લાઇસ કાપવી અને કડવીને જરા ગોલાખ નાખી ખારીક પીસવી. ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવીને પતળી કરવી. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં કુધ રેડી તજ નાખી ચુલે એક કકરો પાડીને ઉતારીને તજ કાઢી નાખીને માલે ખાંડ મેળવી ઇંડું પાડીને પછી દાળ બરાબર ભેળાને આટો જરા જરા કરી બરાબર મેળવી છેલ્લે કડવી બદામ ભેળા ઇંગારે મલી ઘુંટયા કરી ઘાડું થાયને ઉતારીને કાઢ્યા પછી બદામની સ્લાઇસ ભભરાવવી. આએ કસ્ટર મળાઉં લાગે છે.

કસ્ટર તાપીયોકાનું.

સોજા ખાંડ નવટાંક, બદામનાં નાનાં મકરૂન તોળા ૨૧, સોજી માખણ તોળા ૨, સોજી તાજી કુધ શેર ૦૧, તાપીયોકા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇડાં ૪, રેતેકયા દારૂ અથવા વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧.

તાપીયોકાને સાફ તપેલીમાં સોજા ચાઈ માલે પુરવું ઇંડું પાણી નાખીને એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ઇંગારે સુકવું અને ચરીને નરમ થઈ પાણી સુકાયને કુધ રેડી ઘુંટયા કરવું અને કાણુ થાયને ખાંડ તથા માખણ મેળવી તે પીગળી બનયને ઉતારવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને રાંધેલા તાપીયોકાને એમાં એક ચમચા ભરીને બરાબર મેળવીને પછી તપેલીમાંના બદામમાં એ ભેળાને ઇંગારે સુકી એક કકરો પડેને ઉતારવું અને ઇંડું થાયને ઍસેન્સ મેળવીને દીશમાં કાઢી ઉપ. મકરૂનનો ખુકો ભભરાવવા.

કસ્ટર નાળીયેરનું.

સોજી પાકટ નાળીયેર ૧, તાજાં ઇડાં ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩.

નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી તડત સાફ પાતા ઉપર પીસી માહે જરા પથુ પાણી નાખ્યા વગર એમજ બગવર નીચવીને બધું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવી નાળીયેરનાં દુધમાં એ તથા ખાંડ બરાબર મેળવવું. પછી એક કલાઈ ભરેલા કાંસીયામાં ભરી હેઠે થોડા અને ઉપર વધારે ઇંગાર મુકીને ભુંજવું.

કસ્ટર બદામનું.

મીઠી બદામની નવી ખીજ શેર ૦૧, દરીની સોજી કઠણ કીમ તથા સોજી તાજી દુધ ભરેલું દરેક શેર ૦૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, કડચી બદામની ખીજ તોળો ૧૧, તાજાં ઇડાં ૮ ની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૪, ખાંખરી કીચેલી કેરવેસીદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તજનો કટકો ઇંચ ૦૧, લીંચુ ૦૧ ની છાલ.

એક બદામને છોલી ઘાઈ નુછી સાફ પાતા ઉપર જરા ગોલાબમાં ઘણીજ બારીક પીસવી. ખાવાના કાંટાથી ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવી અને સફેદીને કઠણ કઢ ચઢાવવો. એક પાશર દુધ સાથે કેરવેસીદ, તજ તથા લીંચુની છાલ નાખી એક કકરો પાટી ઉતારીને કોડીનાં બોલમાં કપડાંથી ગાળવું. પછી બાકી રહેલાં દુધમાં બદામ, કીમ તથા ખાંડ નાખી હાથ વડે ખુબ ચોળીને કકડાવેલું દુધ ઠંડું પડેને તેમાં ઇડાંને મેળવ્યા પછી તેમાં બદામવાળા મેળવણી ભેળીને ઇંગારે મેલી છુટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ઠંડું પડે ત્યાં સુધી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો. ગમે તો છેલ્લે માહે ટેસ્ટ માટે ચાર ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભેળવું. આમે કસ્ટર સાફ થાય છે.

કસ્ટર બદામનું ૨ જી.

નવી બદામની ખીજ રતલ ૦૧, સોજી તાજી દુધ તથા દુધની સોજી કઠણ કીમ ભરેલું દરેક શેર ૦૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં

૬: છડાંની દાળ, કડવી બદામ ૫, ઘણું સોજો ગોલાખ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વોટર નાના અમચા ૨.

એક બદામને છોલી ઘોઘ નુછીને જરા જરા ગોલાખ યા ઑરેંજ ફલાવર વોટર નાખીને છુંદવી. છડાંની દાળને ખાવાના અમચા વડે ખુબ દોહવવી. પછી બધો સામાન સારી કાતી મેળવીને દોશમાં, વાટીમાં યા કપમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યું મુજબ છુંજવું.

કસ્ટર બાફેલું.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧, સોજા ખાંડ શેર ૦૫, તાજાં છડાં ૩, બદામની ખીજ ૧૫, એળચી ૧૨ ના દાણા, બયફળ વાલ ૫ એટલે એ આની ભાર, વેનીલા એસેન્સ પોણી અમચી એટલે ટીપાં ૪૫, ગોલાખનું એસેન્સ ટીપાં ૪ અથવા ઘણું સોજો ગોલાખ નાનો અમચો ૧, ખોખરી કાચેલી કેરવેસીદ તોળો ૦૦.

બદામને છોલી ઘોઘ નુછીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી. એળચી બયફળને છુંદવું. છડાંને માટી સુપ્પલેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરવાં. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલામાં ગાળીને ચુલે મુકાને લગભગ અડધું બાળીને ઉતારી ઠંડું કરીને તેમાં દોહવેલાં છડાં તથા બાકીનો બધો સામાન ભળા એ મેળવણીથી પોણું ભાગ્ય તેટલાં એક બાલ અથવા સોજાં કાંસીયામાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં ઢાંકણને કટકામાં બાંધી તે ઢાંકીને બાફવા છાપેલું છે તેજ રીતે એક કલાક કસ્ટરને બાફવું. વેનીલા તથા ગોલાખને બદલે તૈયાર મેળવણીમાં ટેસ્ટ મુજબ લેમનનું એસેન્સ નાખ્યાથી પણ સારો સ્વાદ થાય છે, ઘણીજ બારીક વાટેલી સોજા ખરી કેસર બરાબર એક અમટી ભરીને એસેન્સને બદલે દુધ બાળીને ઉતાર્યા પછી તેમાં બરાબર મેળવીને બનાવેલાં કસ્ટરને ટેસ્ટ મળાઈને જુદોજ થાય છે.

કસ્ટર બીસ્કીટનું.

સેજું તાજું દુધ શેર ૧૦, રેનેશ્યાકેક તથા બદામનાં ઝીણાં મકરૂન દરેક રતલ ૦૦, રેડકરટ જલી રતલ ૦૦, ખાંડ તોળા ૫, બયફળ તોળો ૦૦, આખાં તાજાં છડાં ૩ તથા ખીજ ૨ ની સફેદી.

રતેડ્યા તથા મકરૂનને છુંદીને લુછે કરવો. ત્રણ આખાં ઇડાંને લાંછ આવાતા કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ફેંક નાખી તેમાં લેણી ખાંડ નાખીને ચુલે મધ્યમ બળે તે ધુંદીને ઘાડા ફેંકવાક જેવું કરીને ઉતારવું અને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં કેક તથા મકરૂનનો લુછો નાખી તેની ઉપર એ રેડી બધું બરાબર મળાને એક રસ થાય ત્યાં સુધી ધુંદીને મોટાં પુડીંગ દીથમાં કાઢવું. પછી પેલી બે ઇડાંની સફેદીને એક કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં જૈલી નાખી જ્યાં સુધી બેઉ ખુબ તરેહ મળાને એક રસ થાય ત્યાં સુધી મેળવીને પછી પેલી દીથમાંની મેળવણીની ઉપર રેડીને તેની ઉપર બાયફો ખમણવું.

કસ્ટર લુંજલું.

કસ્ટર બાફેલાંમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે તૈયાર કરવો અને એને બાફવાને બદલે નાના ઉંડાં પાઈ દીથમાં અથવા કલઈવાળા કાંસીયામાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલાની ઉપર મળાઉં લાલ લુંજલું. ગમે તો એક તોળો સોજ નવી ચારોળા તથા એટલાંજ પસ્તાને છોલી પસ્તાની સ્લાઇસ કાપીને વાસણમાં ભરીયા પછી ઉપરથી એ ભભરાવું.

કસ્ટર રાજબરી.

થોડી સોજ તાજી રાજબરીને તરમ કપડાંથી નુછી સાફ કરી સોજાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં નાખી ભર્યાને તેની ઉપર સફેદ ખાંડ પુરતી ભભરાવી થોડાં ઘંઘાર પર મુકી અંદરથી રસ નીકળેને ઉતારીને તોળવું અને તે અડધો શેર થાય તો તાજાં ત્રણ ઇડાંની દાળને આવાતા કાંઠાથી ખુબ દોહવી પઢળી કરીને તે, બે લીંબુનો રસ તથા ફેંકની સોજ કઠણ કીમ ભરેલી અડધો શેર લઈ એ બધું તથા રાજબરીને તદન આખાં એનેમલનાં વાસણમાં ભરી ધીમે ઘંઘારે ઘુટવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ગ્લાસોમાં ભરી ગમે તો આછસમાં ગ્લાસો મુકીને ઠંડું કરવું.

કસ્ટર લીંબુનું.

ફેંકની સોજ કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦૮, છુંદલી ખાંડ શેર ૦૮, તાજાં ઇડાં ૪, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, બ્રેંડી બાનો ચમચો ૧.

ઇડાંની દાળને કોડીનાં છાલકાં મોટાં બોલમાં ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોડવીને તેમાં કીમ, સફેદી તથા ખાંડને બરાબર મેળવ્યા પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે મુકી ઘુંટવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા ખેંડી ભળા ગમે તો જુદાં જુદાં કપમાં ભરીને ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું અથવા તદનજ કલઈ ભરેલા કાંસીયામાં ભરીને ચુલા ઉપર ઇંગારે ભુંજવું.

કસ્ટર લીંબુનું ૨ જી.

સોજી સફેદ ખાંડ ચેર ૦૧, તાજાં ૮ ઇડાંની દાળ, લીંબુ ૨ ની બારીક કાપેલી છાલ, લીંબુનો રસ તથા ઘેંડી દરેક નાના ચમચો ૧, સફેદ વાઇન ચમચી ૧.

દાળને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તદન સફેદ થાય ત્યાં સુધી લાકડાંના નાના મોટા વડે ઘુંટીને પછી માટે અડધા ચેર ગરમ પાણી, ખાંડ, લીંબુની છાલ તથા રસ સઘળું ભળીને ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી વાઇન તથા ઘેંડી મેળવીને ઝીણાં ચાંધરાંની કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી કોડીનાં મોલમાં છાંડવું અને ઠંડું થાયને કોડીનાં કપમાં ભરવું. દારૂ પસંદ નહી હોય તો લખ્ખા કરતાં પશુ આછો નાખવો.

કસ્ટર લીંબુનું ૩ જી.

ફૂધની સોજી કઠણ કીમ ભરેલી ચેર ૦૧, તાજાં ૮ ઇડાંની દાળ, ઘેંડી તથા મહીરા દારૂ દરેક ચમચી ૨, લીંબુનું અર્સેન્સ ચમચી ૦૧ એટલે ટીપાં ૩૦.

દાળને કોડીની મોટી સુપ્પેટમાં ઘુંટીને તદન પતળી કરવી. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં કીમને ઇંગારે મુકી પીગળેને ઉતારી એમાં જરા જરા ફરી બધી દાળ ભળીને દારૂ મેળવી કોડીનાં ઉડાં વાસણમાં ભરવું. પાણુ એ તૈયાર થાય તે આગમચ ચુલે માટે બળતે એક તપેલીમાં પાણી કકડાવીને તૈયાર રાખી તેમાં કસ્ટરવાળું વાસણ મુકી સુલટે હાથે એકજ તરફથી અંદર લાકડાંનો યા રૂપાનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કસ્ટર ઘાડું થાયને ઉતારીને છેલ્લે અર્સેન્સ ભળવું. દારૂ પસંદ નહી હોય તો આછો નાખવો. આએ કસ્ટર સાફ લાગે છે.

કસ્ટર સપરચનનું.

સોજાં રવાદાર ફરમાસુ સપરચન રતલ ૨, સોજાં ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ૪ ઇંડાંની દાળ, તજનો કટકો ધંચ ૦૧.

સપરચનને છેલ્લી વચમાંનો ગાંઠ કાઢી નાખીને નાના કટકાં કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે દોઢ પાથર પાણી, ખાંડ તથા તજ નાખી ઢાંકીને ધંગારે મુકવું અને સપરચન તદન નરમ થવા પેહલાં પાણી મુકાય તો ખીચું ગરમ પાણી જરા રેડવું અને સપરચન તદન નરમ થાયને ઉતારી કલઈ ભરેલી કચ્છીથી સારીકાની છુંટીને કલઈ ભરેલી સોજાં ચાળણીમાંથી ખીજી કલઈ વાળી તપેલીમાં બધું છાંડી લઈ દાળને આવાના કાંઠાથી છુંટીને તે અંદર બરાબર મેળવી પાછું ધંગારે છુંટી ઘાડું થાયને કસ્ટરનાં ઝલાસોમાં ભરવું. ગમે તો આઇસમાં ઝલાસો મુકીને કસ્ટર ઠંડું કરવું.

કસ્ટર સફેદ.

ડુંધની સોજાં કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧, સોજાં ખાંડ શેર ૦૧, ઘણા સોજાં ગોલાખ અથવા ઑરેંજ ફલાવર વોટર નાના અમચા ૨, ખારીક છુદેલી જલંત્રી અડધાં જલફળની, ઇંડાં ૪ ની સફેદી.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં કીમ તથા જલંત્રી નાખી ધંગારે મુકવું અને કીમ બરાબર પીગળેને ઉતારી માહે ખાંડ નાખી ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને તે ભિળાને પાછું ધંગારે મુકી છુંટયા કરવું અને ઘાડું થાયને ઉતારી ગોલાખ યા ઑરેંજ ફલાવર વોટર મેળવીને કસ્ટરનાં ઝલાસોમાં ભરી આઇસમાં ઝલાસો મુકીને કસ્ટર ઠંડું કરવું.

કારેલાં ખાટાં મીઠાં.

કાંદા શેર ૧, કારેલાંની છેલેલી કાતરીઆ રતલ ૦૧, સોજાં ગોળ શેર ૦૧, ઘી શેર ૦૧, સોજાં ચીચારા કાઢેલી આમલી તોળા ૪, ઘાણાજીરાનો મસાલો તથા દલેલાં મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી અમચી ૧, કોયમીર કુડી ૩, મોઝાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક અપ મુજબ.

કોયમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને ઝીણું કાપવું. આમલીને ઘોષને કોડીનાં વાસણમાં દોઢ પાથર ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી

રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહડું કાઢી લઈ છું છો ફેંકી દેવા અને એમાં ગોળનો છુટકો કરીને પીગળાવી જાદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળા લેવું. કુમળાં નહીં તેમજ પાક પર ચઢીને પીળાં થયલાં હોય તેવાં પણ નહીં પણ એ બેની વચ્ચેનાં મજાહનાં બરાબર તૈયાર થયલાં ઘેરા લીલાં રંગનાં કારેલાં લેવાં અને તેની ઉપર છરી ઘસીને બધી કંગન તથા છાલ બરાબર ઝાંખવી કાઢીને ઉભાં બે ભાગમાં કાપી અંદરથી બધાં ખીયાં કાઢી નાખીને પછી આડી વેફર જેવી પતળી બધી કાતરીએ કાપીને તે ઉપર લપેલે હીસામે અડધો રતલ લેવી. પછી એને એક સોળાં વાસણમાં નાખી માહે ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક તથા નાનો એક ચમચો ડુંડું પાણી રેડી હાથ બંદે ખુબ તરેહ ચોળીને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી પાણું એમજ ચોળી નીચરીને બધું પાણી કાઢી નાખી સોળાં પાણીથી બરાબર ઘોષને પુરતાં ડુંડાં પાણીમાં ઢાંકીને બાફવા મુકવું અને જરા કડવાં કારેલાં પસંદ હોય તો એજ પાણીમાં નરમ બાફવાં, પણ કડવાં પસંદ નહીં હોય તો જરા નરમ થાયને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખીને ખીણું પાણી રેડીને તેમાં નરમ કરવાં. તે પછી અંદરનું બધું પાણી દાખીને કાઢી નાખવું. ત્યાર બાદ કાંદને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી અંદર કોથમીર, મરચાં તથા બધો મસાલો જરા તળીને પછી ગોળ આમલીનું પાણી બરાબર મેજવી ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી નીમક તથા બાફેલાં કારેલાં ભેળી ઢાંકણું ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડી તળે ઉપર કરવું અને બધું પાણી સુકાઈ કારેલાં આસ પીને બધું ધી છુંડું પડે પછી ઉતારવું. ગમે તો ધી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો વધારે લેવું. એ કારેલાં મજાહનાં લાગે છે. પણ કોઈને કડવાં કારેલાં પસંદ હોય છે માટે તેવાં બનાવવાં હોય તો ઉપર સૂજાબનો અમે સામાન લેવો અને તેમજ તૈયાર કરવો, પણ તેમાં લખ્યા પ્રમાણે કારેલાંની કાતરીએ નીમકમાં ભેળી રાખીને ઘોષા પછી બાફવી નહીં પણ એમજ રાખવી અને કાંદને તળીને તેમાં મસાલો તળીયા પછી એ ઘોષથી કાતરીએ તથા નીમક નાખી અડધો, શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને બધું પાણી બળવા આવે તોય કારેલાં ચરીયાં નહીં હોય તો ઢાંકણું પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડતાં રહી તદ્દન નરમ થઈ પાણી સુકાયને ઉપર

મુજબનું ગોળ સાથનું આમલીનું પાણી રેડી કારેલા આસવાળાં અને ધી પર પકાવવાં.

ખીજી રીતે કડવાં કારેલાં પકાવવાં હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબને બધા સામાન લઇને તેમજ કાપવો. આમલીમાં ગોળ ભેળીને તેમજ ગાળવું. પછી કારેલાંની કાતરીઓને ઉપલીજ રીતે નીમકમાં મેળવીને એક કલાક રાખ્યા બાદ એજ રીતે ચોળા સોજું ઘાઈ નીચલીને બધું પાણી કાઢી નાખવું અને એમાં કાપેલા કાચાજ કાંદા ભેળી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં એ કાંદા સાથનાં કારેલાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ફાંદાડું રાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને લાલ થાયને માટે બધો મસાલો તથા કોથમીર મરચાં મેળવી તે તળાવાનો સોડડમ નીકળે ત્યારે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ગોળ આમલીનું પાણી બરાબર ભેળીને ધંગારે રાખવું અને અંદર કારેલાંના ઇટકા હોય તેને ચમચથી ભચડીને ભાંજ્યા કરી ઉપર મુજબ આસ પીચે અને ધી પર આવેને ઉતારવું. વધારે મીઠા પસંદ નહી હોય તો એમ તેમજ અંદર ખીજી બધી રીતનાં પકાવેલાં કારેલાંમાં લખ્યા કરતાં બે ત્રણ તોળા ગોળ ઓછા લેવા.

કારેલાં ખીમો તથા ચણાની દાળ સાથે રાંધેલાં.

કારેલાંની ઉપરની બધી કંગન છરીથી ઓપવીને સાફ કરી અંદર બીધા હોય તે કાઢી નાખીને પછી તેની વેફર કરતાં જાદી કાપેલી કાતરીઓ; ઘણા બારીક છુદેલો ગોસ્તનો ખીમો તથા ધી દરેક રતલ ૦, કાંદા ચેર ૦, સોજી મોટી નવી ચણાની દાળ તથા સોજી ગેળ તોળેલું દરેક ચેર ૦, ચાચોરા કાટેલી નવો આમલી તથા સોજું નવું સુકું કોપરું દરેક તોળા ૨૦, આડુ તોળો ૦૦૦, ચુંટેલી ખસખસ; તલ તથા જીરું દરેક તોળો ૦૦, લસણની છુટ્ટી મોટી કળી; નવા ધાણા તથા મોટાં સુકાં લાલ મરચાં દરેક તોળો ૦, દલેલી હળદ વડ હડી એટલે સપાટ ભરેલી ચમચી ૦, કોથમીર કુડી ૪, નીમક અથ મુજબ.

દાળને ચુંટી સોજી ઘાઈડુબનાં કાંડાં પાણીમાં ચાર પાંચ કલાક ભીનવી રાખવી. ઉપર કારેલાં ખાટાં મીઠાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કારેલાંની કંગન છરી વડે ઓપવી કાઢીને પછી જાદાં વેફર જેવી કાતરીઓ કાપી તે ઉપર વજને ૦ રતલ લેવી અને તેને એક

બોલમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો દાઢ ચમચો નીમક સાથે ભેળીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ખુબ બોળી નીચવીને અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખવું. આમલીને ઘોઘ એક પાથર સોજાં ગરમ પાણી સાથે કાઢીનાં બોલમાં ભેળીને બે કલાક રાખ્યા પછી બોળીને બધું ડોહડું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દઈ ગોળનો છુટ્ટો કરીને તેને અંદર બરાબર પીગળાવ્યા પછી કુરતીનની નદી નેટનાં બેવડા કટકાથી ગોળવું. કોથમીરની ત્રણ કુડીનાં પાદડાં કાઢીને જુદી રાખવી. બાકીની એક કુડીનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે પાદડાં લઈ તેને ઘોઘ આદુ લસણને છોલી એ ત્રણડેની સાથે કોપરું, જીરું, તલ, ખસખસ, ધાણા તથા મરચાંને સાફ પાતા ઉપર પીસવું. તે પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવો કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીને મધ્યમ બળે તે મેલી તે કકડેને તેમાં કાંદા તથા કારેલાં નાખી ચમચથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું અને ખીમાને લાંબુ છુટો પાડી રાખી કારેલાં કાંદા લાલ થાય ત્યારે માડુ એ ખીમો, ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક, બધો પીસેલો નાસાલો તથા ઉજદ ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળે તે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડી ખીમાના ગાગડા થાય તેને ચમચથી લાંબુ ચડ કરી મારે છુટેલું પાણી સુકાય ત્યારે ઉઢી પાથર ફાંડું પાણી રેડી પાણી નંથા ભીનવેલી દાળને કાઢીને માહે તે ભેળી ઢાંકીને ધીમી આંચે સુકવું અને અડધું પાણી બળેને પેલાં ત્રણ કુડી કોથમીરનાં પાદડાંને ઘોઘ હાથ વડે લાંબુ કટકા કરીને અંદર તે નાખી અવારનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું. ત્રણ પાણી સુકાયા આવે તેય દાળ ચરી નહી હોય તો પછી સોજું ગરમ પાણી અંદર થોડુ રેડવું અને દાળ નરમ થઈ બધું પાણી સુકાઈને બધું ધી છુટું પડેને ઉતારવું. મીઠાં કારેલાં પસંદ નહી હોય તો ગોળ સેજ એછો નાખવો અથવા મુદલ નાખવો નહી. ગમે તો ઉતાર્યા પછી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ગરમ મસાલો ઉપર ભભરાવવો; એ વાંની સારી લાગે છે. દાળ જે જુની હોય તો પાણીમાં સોદાબાઈકાચું સપાટ ભરેલી ઠા થી અડધી ચમચી ભેળીને પછી તેમાં દાળને ભીનવવી, તેથી દાળ જલદી ચરશે.

કારેલાં ખીમો ભરીને તળેલાં.

હેઠે કારેલાં ખીમો ભરીને રાંધેલાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કારેલાંની કંગન તેજ રીતે આપવી કાઢીને પછી તેમજ

ચીરી ખીયાં તથા ગર કાઢી નાખવું અને ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમકને કારેલાંની અંદર તથા બાહરે બધું લગાડીને એક ચાળણીમાં મેલી તેની અંદર બેસતું કકઠવાણું ઢાંકણ ચટું સુકીને તે પર વજન મેલવો અને પાણી ઝરે પછી સોજાં ઘોષ અર્ધકચરાં બારીને પાણી નીકળીને સુકાં થવા માટે ચાળણીમાં પાંચરીને મુકવાં ત્યારબાદ ગોસ્તનો બારીક છુદેલો અડધો રતલ ખીમાને આમ્મે વીવીધ વાંતીમાં ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીને છાપેલા છે તે રીતે પણ મળાડનો તતરેલો સુકો પકાવી તેમાં સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ તથા ટેસ્ટ મુજબ વેલતા સોસ નાખવો અને હેઠું કારેલાં ખીમે ભરીને રંધેલાં છાપેલાં છે તેમાંજ લખ્યા મુજબ આમ્મે કારેલાંમાં ખીમો ભરીને સુતરથી બાંધી નુછીને સેજાં કરવાં. તે પછી પેણાં યા કકઠમાં ધી કકરાવી તેમાં કારેલાને મળાડનાં લાલ તળવાં.

કારેલાં ખીમો ભરોને રંધેલાં.

ઉપર કારેલાં ખાટાં મીઠાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં લીલાં રંગનાં પણ એક શેર વજનમાં ત્રણ કારેલાં થાય તેવાં અને મળાડનાં જાદાં હુમકાં અને સાતેક ઇંચ જેટલાં લાંબાં કારેલાં શેર ૧, ગોસ્તનો બારીક છુદેલો ખીમો રતલ ૦૧, મોટા કાંદા શેર ૦૧, ધી તથા સોજા ગોળ દરેક શેર ૦૧, નવું સુકું કોપરું નવટાંક, ચીચોરા કાઢેલી સોજી નવી આમલી તોળા ૨૦, આડુ તોળો ૦૧૧, લસણ તોળો ૦૧ ને વાલ ૫, ચુટેલી ખસખસ તથા સોજા તલ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચનચી ૧૧, ચુટેલું જીરું તથા ધાણા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચનચી ૧, કોથમીર કુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં સુકાં મરચાં ૧ થી ૩, નીમક ખપ મુજબ.

ઉપર કારેલાં ખાટાં મીઠાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં કારેલાં ઉપર લખ્યા પ્રમાણેનાં વજનનાં લઈ કગન કાઢી સોજાં ઘોષ નુછી કોરડાં કરી હેઠું ઉપરની જરૂર અણી કાપી કધીને પછી તે તરફથી વળગેલાં રાખીને છરી વડે એક તરફથી ઉભાં ચીરી કારેલાં કાટે યા ચીરાય નહી તેમ આંગળા વડે અંદરનો ગર તથા ખીયાં કાઢીને પછી ઉપસેલાં ભરેલા નાના બે ચમચા નીમકને કારેલાંની અંદર તથા બાહરે બધું લગાડી સુપ પ્લેટમાં મેલી ઉપર રાખી ઢાંકીને ત્રણ કલાક રાખ્યા પછી કારેલાં ભાગે નહી તેમ બેઉ હથેલીથી

દાખીને બધું પાણી નીચવી કાઢીને પાછું નુછીને કોરડાં કરવાં. આમલીને ઘોષને દોઢ પાશર ગરમ પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક રાખ્યા પછી ચોળાને ડોહડું કાઢી તેમાં ગોળ ખીમળાવી કુરતીનતી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ખીજાં કોડીનાં વાસણમાં ગાળાને અંદર ખીજી એક પાશર ઠંડું પાણી રેડવું. કોથમીરને ઘોષને ખારીક કાપવી. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. તલ, ખસખસ, મરચાં, જીરું, ઘાણા તથા કોપરાંને સાફ પાતા ઉપર પીસવું. કાંદાને છોલી ખારીક લુકો કાપવો, પછી હિપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ધીને કઢાઈમાં ચુલે સુકી કકડેને અંદર ખીમો નાખી તવાયાથી ભાંજ્યા કરીને ફેરવ ફેરવ કરવું અને મજાહનો સુકો થાયને ઉતારી મોટી રાખીમાં કાઢીને તેમાં કોથમીર, પીસેલો મસાલો તથા કાંદામાંથી થોથા ભાગ જેટલો તે નાખી અડધું આડુ લસણ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી હાથ વડે સારી કાતી મેળવવું. પછી કારેલાંની અંદર આંગળાથી જરા ઘી ચોપડીને તેની અંદર સમાય તેટલો પુરતો મસાલા સાથનો ખીમો દાખીને સરખો ભરી ફાટ બરાબર બીડીને સાંધો સરખો મેળવ્યા પછી માહે ભરેલું બાહર નીકળી જાય નહીં માટે મીઠાઈની ટોપલીની ઉપર બાંધવાનું જરા જાદાં સુતરને આખાં કારેલાંની ઉપર બરાબર ટાંકટ વીટાળા લઈને પછી તે છુટી જાય નહીં માટે બેઉ છેડાને મજબુત ગાંઠ વાળાને પછી કારેલાંને કપડાંથી નુછીને સાફ કરવાં. ત્યારબાદ તંતજ કલઈ ભરેલા પાટીયામાં બાકીનું બધું ઘી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તે કકડેને તેમાં સેજ છુટાં છુટાં કારેલાં મેલી ઉંઘાડુંજ રાખવું અને હેઠેનું પડ બદામી રંગનું તળાયને ફેરવી નાખી ખીજી પડ એવુંજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કારેલાંને કાઢી લઈ બાકીના બધા કાંદાને અંદર નાખી બદામી રંગનો તળાયને બાકીનું આડુ લસણ તેમાં વધાર્યા પછી ખીમોની મેળવણી વધી હોય તે અંદર નાખીને બધું મજાહનું લાલ તળીને પછી આમલીનાં ડોહડાં સાથે ભેળેલા ગોળ રેડીને સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી બરાબર મેળવીને તેમાં તળેલાં કારેલાં મેલી ઢાંકણ ઢાંકી ધીની આંચે રાખવું અને હેઠેનું પડ બરાબર ચરને સંભાળ્યા ફેરવી નાખી આખાં કારેલાં બરાબર ચરે અને બધું ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. એ વાંની મજાહની લાગે છે.

કારેલાં મસાલો ભરીને તળેલાં.

ઉપર કારેલાં ખીચો ભરીને તળેલાં છાપેલાં છે તેમાં લખેલી રીતે અપ જોગાં કારેલાંને તૈયાર કરવાં. પણ તેમાં ખીચો ભરવા લખેલું છે તેને બદલે એ કારેલાંમાં ભરવા માટે આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં કરી મરઘી અથવા ગોસ્તની છાપેલી છે તેમાં મસાલાનો જે સામાન છાપેલો છે તે બધો સામાન અપ જોડેલો લેવો પણ આમલીનું ડોહડું કાઢવાને બદલે તેને પણ બધા મસાલા સાથે નાખી ઘણુંજ આરીક પીસી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ નીમક ભેળવું. તે પછી કારેલાંમાં ખીચાને બદલે એ ભરી તેજ રીતે સુતરથી કારેલાં બાંધીને ધીમાં લાલ તળવાં.

કારેલાં મીઠાં.

આમ્મે ચોપડીમાં કારેલાં ખાટાં મીઠાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં કારેલાં લેવાં અને તેમાંજ લખેલી રીતે કંગનને છરીથી ઘસીને બરાબર ઝીપ્પવી કાઢ્યા પછી વેફર જેવી પતળા કાતરીએ કાપી અંદર ખીચાં હોય તેને કાઢી નાખીને પછી એ કાચી કાતરીને તોળીને તે અડધો શેર લેવી. મોટા નહી પણ વચલા કાંદા દોઢ શેર લેવા અને તેને છાલીને ઘણાજ આરીક સેવ જેવા કાપવા. સોજો નરમ ગોળ સવા શેર લઈ તેનો છુટ્ટો કરી અંદરથી કચરો કાઢીને સાફ કરવો. ત્યારબાદ એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એ સઘળું નાખી માટે એક પાશર ધી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ચમચથી બધું બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મેળા વારંવાર ઉંઘાડીને ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને અંદર છુટેલું પાણી બળવા આવે ત્યારે ઢાંકણ કાઢી નાખી ઇંગારે રાખી અવારનવાર ફેરવવું અને મજાલું લાલ ચાસવાળું થાય અને ધી છુટું પડેને ઉતારવું. પણ ચાસ ટાપટ કરવો નહી. ગમે તો એની ઉપર ઇડાં કરવાં. એ કારેલાં મજાલું લાગે છે.

કાલુનું ઈસ્ટ.

કોટળાંમાંથી કાઢેલાં સારી જાતનાં સોજાં કાલુ કુડી ૨૫, કાંદા શેર ૦૫, ધી શેર ૦૫, નીમક તોળો ૧૫, આદુ તોળો ૦૫, વેલાતી સોસ નાના ચમચા ૬, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી. ૬.

આડુને છોલીને ઘણા બારીક જુકા કાપવા. મરચાંને ઘોષ નુછીને ઘણાંજ બારીક જુકા જેવાં કાપવાં. કાંદાને છેલી બુકા કાપી કલ્ક લરેલી તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં બદામી રંગનો તળાને માહે આડુ ભેળી બધું બરાબર લાલ થાયને આટો નાખીને તેને પથ્થુ સાથે તળવો. પછી આસરે પાણી શેર જેટલું ઠંડું પાણી રેડી કાલુ તથા નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી કેમકે એમજ રાખ્યાથી આટો હેઠે ઠરી જમને પછી ડાળે છે. જરા ઘટ જેવું થાયને મરચાં ભેળવાં અને કાલુ બરાબર ચરીયાં નહી હોય તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડ્યા કરવું અને બરાબર ચરી ઇસ્કુ ઘટ થઈ બધું ધી છુટું પડેને સાંસ ભેળીને બે મીનીટ પછી ઉતારવું. એ ઇસ્કુ સાફ થાય છે. એમ કહે છે કે મે, જીન, જીલાઈ, ઑગસ્ટ એ ચાર મહિનામાં આવતાં કાલુ સાચું નહી પથ્થુ બરાબ જાતનાં હોય છે અને તે આધાથી અવગુણ થાય છે.

કાવો સુંઠ મરીનો.

ઉજળાં મરીના દાણા ૨૫ વજન એ આની ભાર, પીપળા મુળનાં ગાંઠ વાલ ૫ એ આની ભાર, ઉજળાં મરી ૧૫ નાં વજન જેટલી મેદા સુંઠ, ચીનાઈ શાકર તોળો ૧.

ઉજળાં મરી, પીપળા મુળ તથા સુંઠને જરા ખોખર કરી સોજી કલઈવાળા નાની તપેલીમાં દોઢ પાશર ઠંડું પાણી તથા શાકર નાખી તેમાં એ સામાન નાખી ઢાંકીને ધીમે આંચે મુકવું અને બધું પાણી બળીને અડધા પાશર જેટલું રેહને ઉતારી મલમલનાં ઘોતાં કપડાંથી ગાળીને કાવો ગરમ ગરમ પીવો. એજ સામાન રેહવા દેવો અને તેમાં ઉપર ઝુજળ શાકર તથા પાણી નાખીને બીજા બે દીવસ ઉકાળીને કાવો બનાવવો. તે પછી કાઢી નાખીને ઉપલાં વજનનો બીજો નવો સામાન લેવો. શાકર નહી હશે તો ખાંડ પથ્થુ ચાલશે. ટેસ્ટ માટે ગમે તો એ ત્રણ એળચીના દાણાને ખોખરા કરીને તે પથ્થુ ઉકાળમાં સાથે નાખવા.

કૌમ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦૧, મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલી લરેલી ચમચી ૫, તાજાં ૧ ઇંડાની દાળ.

હડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ મેળવીને પતળી કરવી. સોજ કલકવાળી તપેલીમાં આટો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી જરાખી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી ઇંગારે મેલી ધુંદીને દુધપાક જેવું થાયને ઉતારીને માહે હડાંની દાળને બરાબર મેળીને કલઈ ભરેલી બારીક આંધરાંની આળણીમાંથી છાંડવી.

કીમ ૨ જી.

બે તાજાં હડાંની દાળને રકાખીમાં નાખી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દાહવી પતળી કરીને કલકવાળી નાની તપેલીમાં બધી નાખી તેમાં જરા જરા કરી સોજું તાજું દુધ એક પાથેર મેળવી ઇંગારે મેલવું અને અંદર જોશ આવે ત્યાં સુધી ધુંદીને ઉતારી ઠંડી પડે પછી વાપરવી. એ કીમ ટાટમાં નખાય છે તેમજ આમાં દુધને બદલે પણ વપરાય છે. એક હડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવીને ત્રણ કપ આમાં આમે કીમને બદલે એ નાખ્યાથી પણ કામ ચાલશે.

કીમ અનેનાસની.

સોજું તાજું દુધ શેર ૦૧૧, દુધની સોજ કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧, છુદીને ચાળેલી બારીક ખાંડ તોળા ૫, અનેનાસનો મુરંખ્યો ઘણો બારીક કાપેલો તોળા ૨૧, સ્વીનર્બોર્નનું અથવા બીજું સોજું જલેલીન તોળા ૧૧, સોજાં અનેનાસનો રસ નાના ચમચા ૬ થી ૭, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

એક પાથેર દુધમાં જલેલીતનને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી બાકીનાં દુધને એક કકરો પાડાને જલેલીતમાં મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન નાખી પંદર મીનીટ સુધી સારી કાની મેળવવું. પછી ભીનવેલાં મોઢમાં ભરી બંધાયને કાઢવું. ગમે તો મોઢડને આપસમાં સુકાને કીમ ઠંડી કરવી.

કીમ આમંદ.

સોજું તાજું દુધ શેર ૧ અથવા દુધની સોજ કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧૧, નવી બદામની ખીજ તોળા ૧૨૧, બારીક છુદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, કડવી બદામ તોળા ૨૧, બાઉન ઍન્ડ પોલસનનો કોર્નફ્લોઅર ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, તાજાં હડાં ૩ ની દાળ વેનીલા ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ, હડાંની સફેદી ૫૫ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલી ઘોષને ઘણી ખારીક છુંદવી. ઇડાંની દાળને એક રકાખીમાં ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પતળી કરવી. કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ફોર્નફ્રાઈઝ નાખી દુધ યા કીમ જે હોય તેને એમાં જરા જરા કરી બરાબર મેળવીને સેજમી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી એમાં ખાંડ તથા ઇડાંની દાળ ભેળી ચુલે ઇંગાર પર ઘુંટી કઠણ થાયને ઉતારીને ટેસ્ટ પુરવું વેનીલા મેળવી ગ્લાસોમાં ભરવી અને આગે ચોપડીમાં આફેલી સફેદી છાપેલી છે તે મુજબ ખપ જોગી ઇડાંની સફેદીને આગીને ગ્લાસોમાં ભરેલી કીમની ઉપર થોડી થોડી સુકવી.

કીમ આરાઈટની.

સોશું તાશું દુધ શેર ૨, ખાંડ શેર ૦૧, આરાઈટ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, તજનો કટકો ઇંચ ૧, લીંચુ ૧ ની ખારીક કાપેલી છાલ.

એક માટાં કોડીનાં બોલમાં આરાઈટને એક પાશર પાણીમાં બરાબર મેળવીને દરવા દેવો અને ઉપરથી પછી પાણી કાઢી નાખવું. ત્યારબાદ દુધમાં લીંચુની છાલ તથા તજ નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારી માહેથી છાલ તથા તજ કાઢી નાખીને આરાઈટને પાછો મેળવીને પછી તેની ઉપર ઝીણી ધારે એક માણસે કકડવું દુધ નામ્તાં જવું અને બીજાં માણસે ગાંગડા થાય નહી તેમ માહે બરાબર બધું મેળવીને પછી ખાંડ ભેળી ઇંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરવું. આગે કીમ મુરખ્યા અથવા ફુટનાં ટાઈ સાથે ખાવામાં આવે છે.

કીમ ચાલખટ.

સોશું તાશું દુધ તથા દુધની સોશ કઠણ કીમ દરેક ભરેલું પાશર ૧, કીસ્ટલાઈઝડ ફુટના અથવા ચીનાઈ ચત્રચવના મુરખખાના ખારીક કાપેલા કટકા રતલ ૦૧, છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, સ્વીનબોર્નનું અથવા બીજું સોશું જલેલીન તોળો ૧૧, નોંધયો તથા વેનીલા એસેન્સ દરેક ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૨.

ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખવાં અને દુધને એક કકરો બરાબર પાડી ઇડાંમાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી અડધી ખાંડ નાખી ચુલે ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારીને બાકીનો બધો

સામાન ભેળીને તે એમાં મેળવવો. સારખાદ જલેતીનને આડખા પાશર પાણી સાથે ધંગારે પીગળાવી ઉતારીને એમાં મેળવેલો બધો સામાન ભેળી મોહડને પાણીમાં ભીનવીને તેમાં બધું ભરીને આપસમાં સુકી કઠણ થાયને કાઢવી. આએ કીમ ઘણી સારી લાગે છે.

કીમ ઇટ્ટેયન.

દુધની સોજી કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧, સોજી દુધ પાશર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, સ્વીનબોર્નનું અથવા ખીજ કોઈ સારા મેકરનું જલેતીન તોળો ૧૧, આરેંજનો અથવા સંત્રાનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૬, ઝેડી નાના ચમચા ૪, લીંચુ ૦૧ ની છાલ, તજનો કટકો ધંચ ૧.

કોડીનાં વાસણમાં છાલ તથા તજને દુધમાં એ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે જલેતીન ભેળી ધંગારે સુકી ધુટયા કરવું અને જલેતીન પીગળેને ઉતારી છાલ તથા તજ કાઢી નાખવી અને આરેંજ યા સંત્રાના રસમાં પ્યાકીના સામાનને ભેળીને પછી છેલ્લે બધું સાંમટું મેળવી ભીનવેલાં મોહડમાં ભરી આપસમાં સુકી કઠણ થાયને કાઢવું. તજ પસંદ નહી હોય તો તે નાખવી નહી. આએ કીમ ઘણી સારી લાગે છે.

કીમ ઇટ્ટેયન ૨ જી.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, કોઈ પથ્થુ મેકરનું સોજી ખારીક આપસીન ખાસ તોળા ૨૧, લીંચુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, લીંચુ ૧ ની છાલ, તજનો કટકો ધંચ ૧, તાજાં ૬ છડાંની દાળ, રાજબેરી તથા વેનીલા એસેન્સ દરેક ચમચી ૧.

સોજી કલકવાળા તપેલીમાં દુધ, ખાંડ, લીંચુની છાલ, તજ તથા આપસીન ખાસ નાખવું અને આપસીન ખાસ પીગળે ત્યાં સુધી ધંગારે ધુટીને ઉતારવું. પછી દાળને ખાવાના કાંટાર્યા ખુબ દોહવીને તેમાં આપસીન ખાસ વાળી મેળવણી જરા જરા કરી બધી બરાબર મેળવીને ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી હલાવ્યા કરી છેલ્લે લીંચુનો રસ મેળવો અને મોહડને પાણીમાં યોગ્ય કાઢીને તેમાં ભરી બંધાવા માટે આપસમાં સુકવું. તજ પસંદ નહી હોય તો તે નાખવી નહી. આએ કીમ પણ સારી લાગે છે.

ક્રીમ ઇટલિયન ૩ જી.

દુધની સોજ કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ગા, છુંદેલી ખાંડ શેર ગા, કોષ્ટ પણ સારા મેકરનું સોજું જલેતીન તોળા ૧૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, લીંબુ ૧ ની છાલ, રાબરેરી સીરપ નાના ચમચા ૬, રંગ આધસક્રીમનો થોડાં ટીપાં.

જલેતીનને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં પાશર પાણી સાથે ઇંગારે મુકવું અને પીગળા જાયને ઉતારીને માહે સીરપ તથા લીંબુનો રસ ભેળવું. પછી બીજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ક્રીમ તથા લીંબુની છાલ નાખી જરા ઇંગારે પીગળાવીને ઉતારી એને ઘૂર્ત જરા જરા કરી જલેતીનની મેળવણીમાં ભેળા છેલ્લે ખાંડ ઉમેરી રંગનાં થોડાં ટીપાં ભેળાને થોડી વાર જરા ઘૂંટીને પછી બીનવેલાં મોલમાં ભરીને આધસમાં મુકી કઠણ થાયને કાઢવી. આમ્મે ક્રીમ ઘણી સારી લાગે છે.

ક્રીમ ઓવ તારતર કેક.

સોજું દુધ શેર ગા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૩૫, સોજું માખણ તોળા ૨૫, ક્રીમ ઓવ તારતર સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, સોદાઆધક્રિય સપાટ ભરેલી ચમચી ગા, નીમક ચમચી ૧.

આટાને કોડીનાં ફલ્ટ મોટાં દીશમાં ચથવા તદન કલઈવાળી થાળીમાં નાખી માહે માખણ મેળવી ક્રીમ ઓવ તારતર તથા નીમક નાખવું. પછી દુધમાં સોદા ભેળી આટા સાથે સારી કાતી મેળવી આધી ઇંચ જાદો રેટલો વણવો અને મોટાં તંબલરની ઢીનારી વડે કાપીને છુંજવાનાં પત્રાંતી ઉપર મુકીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં વીસ મીનીટ છુંજવું.

ક્રીમ ઓવ તારતર ફ્રીક.

સોજ ખાંડ રતલ ૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ક્રીમ ઓવ તારતર તોળો ૧, લીંબુ અડધાનો રસ તથા છાલ.

બધા સામાનને બરાબર ભેળીને એક જગમાં નાખીને પછી દુધને બે કકરાં પાડી માહે રેડવું અને ઠંડું થાયને છાલ કાઢી નાખવી. એ શરબત ઠંડું તેમજ ગુણકારક છે.

કીમ કલૅરન્સ.

કુધની સોજી કહણુ કીમ ભરેલી પાશર ૧, સોજી ખાંડ તોળા ૫, સારા મેકરનું બારીક આઇસીનગ્લાસ ૫ તોળા ૧૧, નોઇયો દારૂ તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, તજનો ઘણો બારીક છુકો ચમટી ૧.

કલઇ ભરેલી તપેલીમાં એક પાશર પાણી સાથે આઇસીન ગ્લાસને ઇંગારે પીગળાવીને ઉતારી માહે કીમ નાખીને પાંચ મીનીટ ધુંટીને અંદર બધો સામાન મેળવી મોઢડને પાણીમાં ભીનવીને તેમાં ભરીને આઇસમાં સુકી કહણુ થાયને કાઢવું. તજ પસંદ નહી હોય તો તે નાખી નહી. એ કીમ ઘણી સારી લાગે છે.

કીમ ફ્લીડોન્યા.

રાબ્બેરી જામ; રેડ કરંટ જૅલી તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક તોળા ૫, તાજાં ૨ ઇંડાની કહણુ કફ ચઢાવેલી સફેદી.

કોડીનાં બોલમાં બધો સામાન લાકડાંનાં યા રૂપાંનાં ચમચાથી મેળવીને લગભગ પોણા કલાક સુધી ચમચા વડે ધુંટવું.

કીમ કૉફી.

મેદા ખાંડ શર ૦૧, કુધની સોજી કીમ ભરેલી શર ૦૧, કોઈ પણ સારા મેકરનું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળા ૫, ઘણી જાંગ બનાવીને કપડાંથી ગાળેલી કૉફી પાશર ૧૧.

આઇસીનગ્લાસ કુમે તેટલાં કકડતાં પાણી સાથે કલઇવાળા સોજી તપેલીમાં નાખીને ઇંગારે સુકી પીગળી બન્યને ઉતારવું. પછી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કીમ નાખી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને આઇસીનગ્લાસમાં મિળીને જરા વાર સુલે સુકીને ઉતારવું અને ઈંડું થાયને ભીનવેલાં મોઢડમાં ભરી આઇસમાં સુકી કહણુ બંધાયને કાઢવું. ગમે તો તૈયાર કાપેલી મેળવણીમાં છેલ્લે થોડાંજ ટીપાં ટેસ્ટ સુજ્ય મોલાબન્ટુ ઍસેન્સ મેળવું.

કીમ ગુસબેરી.

છલટાંમાંથી કાઢેલી સોજી પાકેલી લાલ ગુસબેરી બે રતલ લઈ તેની ડાંખળા કાઢી સોજી થોઈ નુછી કોરડી કરીને ઉભી ચીરી તદનજ

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે પોણું શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને બરાબર નરમ થાયને ઘણું બારીક આંધરાંની કલઈ ભરેલી આળણીમાંથી બધું છાંડી કાઢીને તેને ભરીને તે બે પાશેર થાય તો તેમાં સોજી ખાંડ એક રતલ, લીંબુનો રસ ચમચી દાઢ તથા અડધાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ નાખી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં વીસં મીનીટ ઇંગાર પર રાખીને ઉતારવું. પછી સારા મેકરનું સોજી આંધસીન ગ્લાસ અથવા જલેતીન જે તે એક ચીજ હોઈ તોળા ને સોજાં તાજાં એક પાશેર દુધ સાથે સોજી તપેલીમાં પંદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી ચુલે ઇંગારે મુકી અવારનવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને પીગળી જાયને ઉતારી ગુસબંરીની મેળવણી તદ્દન ઠંડી થાયને તેમાં એ ભેળા ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી ઉપર જીણું કપડું બાંધીને ઠંડકમાં રાખવું અને બીજે દીને ઉપોગમાં લેવું.

કીમ ચોકોલેટ.

દુધની સોજી કીમ ભરેલી શેર ૧૧, ખાંડ શેર ૧૧, ચોકોલેટનો બારીક ભુકો તોળા ૭૧, સારા મેકરનું બારીક આંધસીન ગ્લાસ તોળા ૩૧, તાજાં ૬ ઇંડાંની દાળ, વેનીલા તથા ગોલાબનું એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને કોડીનાં મોટાં બોલમાં નાખી ખુબ દોહવી પતળા કરીને તેમાં પોણું શેર કીમ, ચોકોલેટનો ભુકો તથા ખાંડ ભેળીને પછી એક કોડીનાં જગ અથવા ઉંડાં બોલમાં બધું ભરી કકડતાં પાણીની તપેલીમાં ચુલે મુકવું. પછી પાણી અંદર જાય નહીં તેટલું અધુરું રાખવું અને અંદર રૂપાંતો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ઘટ થાયને ઉતારી કલઈ ભરેલી આળણીમાંથી બધું છાંડી કાઢી માહે બાકીની કીમ ભેળવી. પછી આંધસીન ગ્લાસને નાની સોજી તપેલીમાં એક પાશેર પાણી સાથે પંદર મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી ઇંગારે મેલી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને પીગળેને ઉતારી ઠંડું થાયને બધી મેળવણીમાં ભેળા ટેસ્ટ પુરતું વેનીલા તથા થોડાં જીરું ગોલાબનું એસેન્સ મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને કંલુ થવા આંધસમાં મુકવું.

કીમ ચોકોલેટ ૨ જી.

દુધની સોજી કીમ ભરેલી શેર ૧૧, સોજી ખાંડ શેર ૧૧, ચોકોલેટનો બારીક ભુકો તોળા ૫, તાજાં ૫ ઇંડાંની દાળ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં કીમ સાથે ચોકોલેટ ભેળીને ધંગારે મેલી ચમચાથી ઘુંટયા કરી દસ મીનીટે ઉતારવું. પછી ઇડાંની દાળમાં ખાંડને ખુબ તરેહ મેળવી ચોકોલેટ સાથની કીમમાં ભેળીને કપમાં ભરી કપ અડધાં હુમે તેટલાં કકડતાં પાણીની તપેલીમાં ચુલે ઉંઘાડું વીસ મીનીટ મુકીને પછી ઉતારીને માહેથી બધાં કપ કાઢીને ઠંડી જગ્યામાં મુક્યાં. સસ્તી કીમ કરવી હોય તો સોજાં તાજાં પાણી શરૂ દુધને બે ત્રણ કકરા પાડી કીમને બદલે એ દુધ ઠંડું પડેને ઉપલીજ રીતે બધું ભેળીને એની કીમ બનાવવી. મરજી પડે તો ટેસ્ટ માટે વૈનીલા તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબગુડ એસેન્સ મેળવણી તૈયાર થયા પછી છેલ્લે ભેળવું.

કીમ ચોખાના આટાની.

સોજાં તાજું દુધ શરૂ ૦૮, મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦૮, ખાંડ તોળા ૫, તાજાં ૭ ઇડાંની દાળ, સફેદી ૨ ઇડાંની, ઘણો સોજો ગોલાબ નાના ચમચા ૨.

આટાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાશર દુધને સારીકાની મેળવીને પછી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કક્ર ચઢાવી એ બેઉને આટાની મેળવણીમાં સેજળી ગાંગડો રેહ નહી તેમ ઘણું બરાબર મેળવવું અને બાકીનાં દુધને બે કકરા પાડીને આટાની મેળવણીમાં થોડું થોડું કરી બધું સારીકાની મેળવીને પાંચેક મીનીટ ધીમે બળતે ચુલે ધુંટી કઠણ થાયને ઉતારી ગોલાબ ભેળીને ભીનવેલાં મોહમાં ભરી ઠંડું થવા આમ્રસમાં મેલીને પછી કાઢવું અને કોઈ પણ જાતનાં પતળાં કસ્ટર, જૈલી, જમ અથવા મુરખ્યા સાથે ખાવું. ગોલાબને બદલે ગમે તો થોડાંજ ટીપાં ગોલાબગુડ એસેન્સ નાખવું. એ કીમ સારી બાગે છે.

કીમ ચોપ.

કુમળાં પણ નરનાં ફરબે ગોસ્તના બે પાંચેલી સાથના છ ચાપ લેવા અને તેનું એક હાડકું ભાંજીને કાઢી નાંખી બીજાં એક હાડકાંને ચાપનાં ગોસ્તની સાથેજ વળગેલું રાખવું અને ગોસ્તવાળો ભાગ દીમડાંની ઉપર મુકી છરાથી ચાપ મારી પોહોળા કરીને હલકે હાથે બેહ પડ છુંદવાં. ગોસ્ત છેક ખીમા જેવું થઇને કટકા છુટા પડે તેટલું

મધું છુંદવું નહી. પછી કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીના છે તેમાં લખ્યા મુજબ ચાપને આથી રાખ્યા બાદ તેમાંજ લખેલી રીતે કીમ તથા ઇડાં લગાડીને તળવા.

એ ચાપ ખીજી રીતે બનાવવા હોય તો ઉપર મુજબ છ ચાપને છુંદીને તૈયાર કીધા પછી આગ્રે ચોપડીમાં કટલેસ કવીનમાં લખ્યા પ્રમાણુનો અધા સામાન લેવો પણ ફક્ત ખીમો લેવો નહી અને કાપેલા કાંદા સાથે નાના બે ચમચા ભરીને જલદ સરકો ભેળી અથા ચાપનાં બેઉ પડની ઉપર લગાડીને ત્રણ ચાર કલાક કોડીની રક્ષાખીમાં આથી રાખ્યા પછી ઉપરથી અથા કાંદો કાઢી લઈ તેમાંનું પાણી નીચવીને કાઢી નાખવું અને ચાપ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તેમાંનું અધું પાણી પણ બેઉ હથેલીથી દાખીને નીચવી કાઢવું ત્યાર બાદ ચાપનાં બેઉ પડની ઉપર સોસ ચોપડી નીચવેલા કાંદાને અથા સામાન સાથે ભેળાને તેના છ ભાગ કરી દરેક ચાપનાં બેઉ પડ પર લગાડીને કટલેસ કવીનમાં લખ્યા મુજબ આટો તથા પાંઉનું કીમ ભેળી દાખી દાખીને ચાપનાં બેઉ પડની ઉપર પુરવું જળગાવવું. પછી ઇડાં દોહવી તેમાં ભેળાને કઢાઈમાં પુરવું થી નાખી ચુલે મુકી માલેથી ધુંમાડો નીકળે તેટલું અધું કકડેને તેમાં ચાપને તવાથા વડે મુકીને મળાહના કકરા તળાને ગરમ ગરમ ખાવા એ ચાપ જલદી બનાવવા હોય તો છોલેલાં કાચાં પપાંઉના દોઢ તોળા કટકા લઈ તેને બારીક પીસી સરકા સાથે ભેળાને ચાપને લગાડ્યા પછી એક કલાક આથી રાખીને ઉપલીજ રીતે અથા સામાન તૈયાર કરી ચાપને નીચવીને પેહલે સોસ ચોપડી કાંદાને નીચવીને તેમાં અથા સામાન ભેળા તે લગાડીને તળવા.

કીમ ટાઈલેસ.

પફ્ફેસ્ટ ટાઈલેટનો આગ્રે ચોપડીમાં છે તે અપ બેગો બનાવી થોડાં કોડીયાંને જરા માખણુ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી પરથી સરખો કાપવો. પછી તેનાં તળાયાંમાં થોડી રાજબેરી જામ મુકી અથાં કસ્ટરો છે તેમાંથી કોઈ પણ ઘાડું કસ્ટર બનાવી જામની ઉપર રેડી એક ચોખ્ખાપુર જેટલું ઉપરથી ખાલી રાખવું અને એક ઇડાંની સફેદીને કાંણુ કફ ચઢાવી તેમાં થોડી બારીક છુદેલી યા દલેલી ખાંડ ભેળી જરા દીણું જેવું કરીને તે કોડીયાંમાંનાં કસ્ટરની ઉપર જરા જરા પાંચરીને પછી મધ્યમ ભઠ્ઠા યા તંદૂરમાં બરાબર જુનવાં.

કીમ નાળીયેરની.

છુંદલી ખાંડ શેર ૧, દુધની કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧, સોળાં પાકટ નાળીયેરનું દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળેલું પાશેર ૧, સારા મેકરનું સોજું જલેલીન તોળો ૧૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨, ઝંડી નાનો ચમચો ૧, રંગ આધસકીમનો ટીપાં ૫ થી ૭.

જલેલીનને કોડીનાં બોલમાં નાખી તેની અંદર ઘણુંજ કકરા પડતું પાણી નાનો એક ચમચો રેડી ચમચાથી મેળવીને પીગળાવ્યા પછી તેમાં બધો સામાન બરાબર મેળવીને મોઢમાં જરા અધુરી ભરીને ઠરવા દેવી. પછી છેલ્લે કીમને જરા મેળવીને મોઢની મેળવણીની ઉપર રેડીને આધસમાં મુકીને જમાવવી. મેળવણીમાં રંગ આછો લાગે તો મેળવણી ગોલામાં થાય તેટલો વધુ રંગ મેળવો.

કીમ નોધયો.

દુધની સોજી કીમ ભરેલી શેર ૧, છુંદલી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજું બારીક આધસીનગ્લાસ તોળા ૫, નોધયો દાર નાના ચમચા ૧ થી ૨, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

એક પાશેર પાણીમાં આધસીનગ્લાસ તથા છાલ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મુકી આધસીનગ્લાસ બરાબર પીગળેને ઉતારીને માહેથી છાલ કાઢી નાખવી અને કીમને કોડીનાં મોટાં વાસણમાં નાખી તેમાં એ જરા જરા કરી મેળવીને ગાંગડાં થવા દેવા નહી. પછી ખાંડ તથા નોધયો ભેળા પંદરેક મીનીટ મેળવી મોઢને સોજું સેલેડ આંધલ જરા લગાડી તેમાં ભરીને આધસમાં મુકી બંધાયને કાઢવું.

કીમ પસ્તાંની.

સોળાં ગામઠી ભાંજેલાં પસ્તાં શેર ૦૧૧, દુધની સોજી કીમ ભરેલી શેર ૦૧, છુંદલી ખાંડ રતલ ૦૧, તાજાં ૨ ઇંડાંની દાળ, ઝંડી ચમચી ૨ થી ૩.

પસ્તાંને કકડતાં પાણીમાં નાખી છાલ છાલાય ત્યારે માહેથી કાઢી છોલી ઘાઈ નુછી કોરડાં કરી નવટાંક જેટલાંની બારીક સ્લાઇસ કાપવી અને બાકીનાંને સોજી પથરની ખલમાં ઝંડી સાથે ઘણુંજ બારીક મેસ જેવાં છુંદવાં. પછી કલછ ભરેલી તપેલીમાં દાળને ખુબ તરેહ ધુંટી માહે ખાંડ તથા કીમ ભેળાને ધંગારે ધુંટી ઘટ થાયને ઉતારી પસ્તાંને એમાં બરાબર મેળવીને હૅન્ટદીશમાં અથવા નાનાં

શ્વાસોમાં ભરીને ઉપર પસ્તાંની સ્લાઇસ લભરાવવી. ગમે તો મેળવણીમાં ટેસ્ટ પુરવું વૈનીલા તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ મેળવીને પછી ભરવું.

કીમ પીચ.

સોજાં મોટા લાલ છાલનાં પીચ ૧૨, દુધની સોજા દેરીની કઠણ કીમ ભરેલી શેર ૦૧, લોક શુગર અથવા સોજા ખાંડ રતલ ૦૧, સારા મેકરનું સોજું જલેતીન તોળા ૨, રંગ આઇસક્રીમનો અપ મુજબ.

પીચની છાલ હાથ વડે અથવા રૂપાંતી છરીથી છોલી બે ફાડચાં કરી અંદરના કીચા કાઢીને તેને ભાંજીને તેની અંદરનાં મગજ કાઢીને તેને પણ છોલ્યાં. પછી તદન કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક પાશર પાણી રેડી ધીમી આંચે મુકવું અને તે પીગળે ને તેમાં પીચ તથા મગજ નાખી ધંગારે મુકી અવારનવાર લાકડાંના ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને પીચ તદન નરમ થાયને ઉતારીને કલ્ક ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડી ચાળણીમાં રેહ તે કાઢી નાખવું. પછી જલેતીનમાં એક પાશર પાણી રેડી ધીમી આંચે ચુલે મુકવું અને બરાબર પીગળી જાયને પીચમાં રેડી અંદર કીમ મેળવી અને મેળવણી મજાહતી તેજદાર રંગની થાય તેટલોજ રંગ જરા જરા કરી માહે મેળવવો. એકદમ ઘણું ભિળી દેવો નહી. પછી હરવા દઇ જરા બંધાવા આવેને ખુબ મેળવી ભીનવેલાં મોહમાં ભરી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી તેની ફાટમાંથી અંદર પાણી ભરાય નહી માટે ફાટની ઉપર બાહેરથી જરા માખણ ચોપડવું. તે પછી પુરતાં આઇસની વચમાં મોહ મુકવું અને તદન કઠણ અને ઠંડું થાયને કાઢવું.

કીમ ફલેમીશ.

દુધની સોજા કઠણ કીમ ભરેલી પાશર ૦૧, કરંટ જલ્લી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, સારા મેકરનું બારીક આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧, ઈંડી નાનો ચમચો ૧.

કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં અડધા પાશર પાણીમાં આઇસીન ગ્લાસ નાખી ધંગારે મુકવું અને બરાબર પીગળા જાયને ઉતારીને તેમાં હલકે હાથે કીમ તથા ઈંડી મેળવી ઠંડું થાયને જલ્લી ભિળી ભીનવેલાં મોહમાં ભરી આઇસમાં મુકવું અને બંધાયને કાઢવું.

કીમ બદામની.

દુધની સોજ કઠણ કીમ ભરેલી શર ગાા, સોજ બદામની બીજ તથા છુદેલી ખાંડ દરેક શર ગા, ઘણા સોજે ગોલાબ નાના ચમચા ૪, વેનીલા તથા તાજુ નવું રાજબરી એસેન્સ દરેક ચમચી ૨, તાજાં ઇડાં ૨, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

બદામને છોલી ઘોષ નુછીને નના એ ચમચા ગોલાબ સાથે તદન સોજ પાતા ઉપર ઘણી બારીક પીચ્વી ઇડાંને રકાખીમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને પતળાં કરવાં. પછી કઠપ-વાળી તપેલીમાં કીમ સાથે લીંબુની છાલ નાખી ઇંગારે મુકી કીમ બરાબર પીગળેને ઉતારીને માહે બધું ભેળી ધગધગતે ઇંગારે મુકી છુટ્યા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઇંડું પડેને ગોલાબ તથા એસેન્સ ભેળવી બીનવેલાં માદામાં ભરી આઈસમાં મુકીને ઇંડું કરવું. ગમે તો આંદર ગોલાબ ભેળવાને બદલે ગોલાબનું એસેન્સ પાંચ છ ટીપાં નાખવાં. આએ કીમ ઘણી મજાહતી લાગે છે.

કીમ બનાવવાની રીત.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જે જે મીઠાઈ અથવા પકવાંન બનાવવામાં બીજ સમાન ભેગી દુધની કીમ લેવા લખેલું હોય તેને માટે બાહેરગામની સફેદ માખણ જેવી અને કઠણ ચીકાસવાળી કીમ આવે છે તે લેવી. મુંબઈની કોઈક દેરીમાંથી કીમ વુર્તની તાજ બનાવેલી આવે છે તે પહેલે દીને પતળા દુધપાક જેવી હોય છે તેને એક દીવસ રાખ્યાથી મજાહતી બંધાઈને કઠણ જેવી થાય છે અને જરા પણ બીગડતી નથી માટે તેમ રાખીનેજ એ કીમ વાપરવી. એ બેઠ કીમ મુંબઈમાં તોળીને રતલને હીસાએ આવે છે પણ ઘણી ખરી બધી ઇંગ્રેજ પકવાંન બનાવવાની ચોપડીમાં તો કીમ પાછંટના હીસાએ લેવા લખેલું હોય છે અને એક પાછંટની આંદરની પ્રવાહી ચીજ દુધ ભરવાના પાથેરાનાં માપથી એ પાથેર એટલે ભરેલા આડવા શર થાય છે માટે આએ વીવીધ વાંનીમાં પણ જ્યાં જ્યાં કીમ વાપરવાની છે ત્યાં સધળે દુધ ભરવાના પાથેરાનું માપ રાખી કપ યા બીજાં એટલાંજ વાસણથી હમેશ ભરીને લેવી. બાહેરગામની કીમ તોળેલી આસરે દોઢ રતલની ઉપર હોય તો તે પાથેરાનાં માપથી ભરેલી એક શર થાય છે.

એ બાહરગામથી આવતી કીમતું માખણ બનાવીને અતરે વેચાય છે અને તેનું બી પણ મળતું થાય છે. પણ એ થોડી કીમતે મોટી સુપ્લેટમાં નાખીને સફીદીને કદ ચઢાવે તે પ્રમાણે લાકડાંના ચા રૂપાંતા કાંટા વડે એને ચઢાવ્યાથી માહેલું બધું પાણી છૂટું પડે છે અને તે કાઢી નાખ્યા પછી બાકી મળતું માખણ રહે છે.

, જ્યાં ઘણી ઠંડી પડતી હોય ત્યાં તદ્દન સોજી ચોખ્ખું તાજી દુધ બપ જોડું લઈ તેને એ ત્રણ કકરા પાડીને ઉતારવું અને તેની ઉપર મલાઈ બંધાય નહીં મારે અંદર ચમચ ચા ચમચો ફેરવ્યા કરવા અને દુધ તદ્દન ઠંડું થાયને એ દુધ બેથી હઠી ઇંચ જેટલું ભરાય અને ઉપરથી એક ઇંચ જેટલી જગ્યા ખાલી રહે તેટલી મોટી તદ્દન કલઈ ભરેલી કથરોટમાં એ દુધ ભરવું અને તેને અડે નહીં તેમ કીનારીની ઉપર નેટનું ચા એવું જ ખીજી કંઈ જાનજી કપડું ટાઇટ બાંધી લઇને ઠંડીની રૂઠમાં રાત્રે ઝાકળમાં મુક્યાથી સહવાર સુધીમાં ઉપર કીમતો જલ્દા પોપડો બંધાયે તે બધા કાઢી લઈ જે ચીજમાં કીમ નાખવાની હોય તેમાં એ કીમ વાપરવી. જ્યાં ઉમેશ ઠંડી પડતી હોય ત્યાં ઉપલીજ રીતે દુધને ગરમ કરી ઠંડું પાડીને કથરોટમાં ભરીયા પછી જ્યાં પુરતી ઉવાનો આવજા હોય ત્યાં અથવા ઠંડક વાળી જગ્યામાં ઉપર મુજબ કપડું બાંધી મોઢવીને સરખી બાર કલાક મુકી રાખવી. તે પછી તેની ઉપર કીમતી પોપડી બંધાઈ હોય તે સેજખી તડખાય ચા ચુંથાય નહીં તેમ ઘણી સંભાળથી કથરોટને ઉંચકીને સેજ છુટા છુટા ઇંગારને ઘણી મોટી સગડીમાં મુકીને પછી તેની ઉપર એ કીમવાળા કથરોટને મુકવી અને તેની અંદરનું દુધ ગરમ થાયને એટલીજ સંભાળથી કથરોટને પાછી ઉતારીને મુકવી અને ઠંડું થયા પછી ઉપરથી કીમતો પોપડો કાઢી લેવા. આએ બધી સામઠી કીમતું માખણ બને છે તેમજ થોડીનું માખણ ઉપર લખ્યા મુજબ સુપ્લેટમાં કાંટાથી પણ બને છે. પણ વળી એજ કીમતે તૈયાર કરીને ચુસેથી ઉતાર્યા પછી ખીજ વીસ કલાક કથરોટમાંજ રાખ્યા બાદ માહેલી થોડી કાઢીને માખણ કેમ બનાવવું કરી આએ ચોપડીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે મોટા મોઢાંની બાટલી બે ભાગ જેટલી કીમ ભરીને એક ભાગ જેટલી ખાલી રાખી ચપટ બંધ કરીને પછી થોક્યાથી એનું માખણ ધણું જલદી થોડી મીનીટમાં નીકળે છે.

કીમ ખારબેરી.

ફુધની કીમ ભરેલી શેર ૦૧, ખારબેરી જલ્દી તોળા ૨૫, સોળું ખારીક આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧૧, છુંદલી ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ, રંગ આઇસકીમનો ખપ મુજબ.

તદન કલઈવાળી તપેલીમાં બધો સામાન ભેળી ધંગારે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને આઇસીનગ્લાસ ખરાબર પીગળેને ઉતારી રંગના થોડાં ટીપાં નાખી છેલ્લે મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળીને ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી બંધાવા માટે આઇસમાં મુકવું.

કીમ બોહીમ્યન.

તાજા જાંબરી રતલ ૧, છુંદલી ખાંડ શેર ૦૧, ફુધની કીમ ભરેલી શેર ૦૧, સોળું ખારીક આઇસીનગ્લાસ તોળો ૪, વેનીલા એસેન્સ તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧.

જાંબરીને લાકડાંના ચમચા વડે ભચડીને કોડીનાં મોટાં બોલમાં કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બોચાંમાંથી બધું ખરાબર છાંડી લઈ માહેલી બુનો રસ ભેળવો અને આઇસીનગ્લાસને કલઈવાળી તપેલીમાં એક પાશર પાણી સાથે ધંગારે પીગળાવીને છાંડેલી જાંબરીમાં મેળવીને કોડીનાં બોલમાં ભરી આઇસમાં મુકી બંધાવા આવેલાં સુધી લાકડાંના ચમચાથી ઉલાવ્યા કરવું. પછી છેલ્લે કીમને જરા ધુંટી માહે ખાંડ ખરાબર ભેળીને જાંબરીની મેળવણીમાં એ મેળવી ભીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરીને બંધાવા માટે આઇસમાં મુકવું.

કીમ ચીલાંનીશ.

છુંદલી ખાંડ શેર ૦૧, સોળું તાજું ફુધ ભરેલું શેર ૦૧, ફુધની કીમ ભરેલી પાશર ૦૧, સોળું ખારીક આઇસીનગ્લાસ તોળો ૧૧, તાજાં ૮ ઇંડાંની દાળ, વેનીલા તથા રાજબેરી એસેન્સ દરેક ટીપાં ૩૦.

આઇસીનગ્લાસને અડધા પાશર પાણી સાથે ધંગારે મુકી ખરાબર પીગળેને ઉતારવું. ફુધને એક કકરો પાડીને માહે ખાંડ ભેળીને ખીજે કકરો પડેને ઉતારી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ

હુંડીને પતળી કરીને તૈયાર રાખી તેની અંદર એ દુધ જરા જરા કરી રેડીને બરાબર મેળવી ધીમે ધીમારે એક કકરો ખાડીને ઉતારી માહે આપસીન ઝલાસ, કામ તથા એસેન્સ ભેળી માહેડને મીઠી બદામનું તેલ લગાડીને તેમાં ભરીને બંધાવા માટે આપસમાં મુકવું,

કીમ રાજબેરી.

રાજબેરી જલી અથવા જામ તથા છુંદલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧. તાજાં ૪ ઇંડાંની સફેદી.

બધા સામાનને કોડીનાં વાસણમાં ભેળીને લાકડાંના ચમચા વડે લગભગ અડધો કલાક સુધી હુંડીને પછી એક દીશમાં અંકેચ ચમચી જેટલી એ મેળવણી મુકીને વાપરવી.

કીમ રાયલ.

સોજાં તાજાં દુધ શેર ૧, છુંદલી ખાંડ શેર ૦૧, સારા મેકરનું આપસીન ઝલાસ અથવા જલેતીન તોળા ૨૦, તાજાં ઇંડાં ૩. વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, ગોલાખનું એસેન્સ ડીપાં ૩ થી ૪.

આપસીન ઝલાસ અથવા જલેતીન જે એક હોય તેને કલ્હ ભરેલી ઉડી નાની તપેલીમાં દુધની સાથે અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ઇંડાંની દાળ સાથે ખાંડને ખુબ તરેહું મેળવી એક રસ કરીને દુધવાળી તપેલીમાં બરાબર મેળવું. પછી એ તપેલીમાં પાણી ભરાય નહીં તેટલું અધુરું પાણી ખીજ એક જરા મીઠી તપેલીમાં ભરીને ચુલે ખુબ કકડાવીને તેમાં એ નાની તપેલી મેલી ચુલેજ રાખીને અંદર લાકડાંની ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તેટલાં ખીજાં માણસે ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કઠ મદાવવો અને પેલી તપેલીમાંની મેળવણીમાં ચમચો ફેરવાંને અડધો કલાક થાય અને મેળવણી મજાહેની ઘાડા દુધપાક જેવી થાયને માહેથી એ નાની તપેલી કાઢી લઇને તેમાં ઘુર્તજ સફેદી નાખીને જલદી જલદી મેળવી દધને પછી બેઉ એસેન્સ ભેળા બોલવાં ભરી આપસમાં મુકી બંધાવને કાઢવી. એ કીમ સારી લાગે છે.

કીમ લીંબુની.

સોજાં ખાંડ શેર ૦૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૮ તાજાં ૭ ઇંડાંની દાળ તથા ૧ ની સફેદી.

અડધા શેર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવીને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળવું. પછી છડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવી પતળી કરી સફેદીને કઠણ કઠં ચઢવી એ બધું ખાંડવાળી તપેલીમાં મેળવી છેલ્લે લીંબુનો રસ ભેળા ધીમે ઇંગારે લાકડાંના ચમચાથી છુટવું અને કઠણ થાયને ઉતારી ઘોલમાં ભરીને આઈસમાં મુકવું.

ક્રીમ વૅલ્વેટ.

નાનાં સ્પંજ કેક રતલ ૦૧, દુધની ક્રીમ ભરેલી શેર ૦૧, સોજી તાજી દુધ પાશેર ૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, સોજી બારીક આઈસીન ગ્લાસ અથવા જલેતીન તોળો ૧૧, શેરી વાઈન ગ્લાસ ૧ થી ૧૧, વૅનીલા ઍસન્સ તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, ગ્રીનગેજ જમ ખપ મુજબ.

કેકની ડાયમંડ ધાટની નાની કાતરીએ કાપી તેને એક પડ જમ ચોપડી જમવાળું પડ ઉપર આવે તેમ એક ખીલારની ઉંડી રકાખીમાં સફાઈથી ગોઠવી લીંબુના રસમાં શેરી ભેળાને ઉપર ફરતો રેડવો. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધ રેડી માહે આઈસીન ગ્લાસ અથવા જલેતીન નાખી ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને બરાબર પીગળી જાયને અંદર ક્રીમ તથા ખાંડ ભેળી દસ મીનીટ ધીમે ઇંગારે રાખ્યા પછી ઉતારી ઠંડું થાયને કેકની કાતરીએની ઉપર રેડી આઈસની ઉપર રકાખી મેલી ઠંડું કરવું. આએ ક્રીમ ઘણી સારી લાગે છે.

ક્રીમ વૅલ્વેટ ૨ જી.

સોલ તોળા લોફ શુગરના કટકાને તાજાં આખાં એક લીંબુની છાલ સાથે ઘસીને પછી છુંદી બારીક કરીને ઝીણી ચાળણીથી ચાળાને પછી તોળાને પંદર તોળા લેવી. પછી એ તોળા સોજાં જલેતીનને શેરી અથવા રેજીન વાઈન અડધી પાઈટ સાથે કોડીનાં વાસણમાં અડધો કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને ચુલે ધીમે આંચે મેલી માહે લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને તદન પીગળા જાયને માહે છુંદેલી લોફ શુગર તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના એ ચમચા નાખી ખાંડ બરાબર પીગળે ત્યાં સુધી

અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી ઉતારીને યોલમાં ભરવું અને તદ્દન ઠંડું થાયને દુધની કઠણ કીમ ભરેલી અડધો શેરને થોડી થોડી કરી એમાં બધી બરાબર મેળવવી. એક મોઢડને થોડી વાર આમચમચી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી તેમાં એ મેળવણી ભરીને આઘસમાં મુકવું અને બંધાયને ખીલારની રકાખીમાં કીમ ઉલટાવીને કાઢવી.

કીમ શેરી.

દુધની કીમ ભરેલી શેર ૧૧૧, ખાંડ રતલ ૦૧, શેરી વાઇન ગ્લાસ ૧, તજનો કટકો ધંચ ૧.

કોડીનાં વાસણમાં કીમ નાખી તેમાં ખાંડ તથા તજ ભેળા થોડી વાર લાકડાંના ચમચાથી છુટયા પછી તજને કાઢી નાખીને પંદર મીનીટ આઘસમાં મુકવી. ત્યાર બાદ કાઢીને માહે થોડો થોડો કરી બધો શેરી મેળવી લાકડાંના ચમચાથી હલાવ્યા કરીને પછી ખીલારનાં નાનાં ગ્લાસોમાં ભરી આઘસમાં મુકીને કીમ ઠંડી કરવી.

કીમ સ્નોબેરી.

સ્નોબેરી સીરપ પાઇન્ટ ૧, દુધની કીમ ભરેલી શેર ૦૧૧, ખાંડ શેર ૦૧, સોજું ખારીક આઘસીન ગ્લાસ તોળા ૨૧, લીંબુ ૨ નો રસ તથા છાલ, રંગ આઘસકીમનો ખપ મુજબ.

કબજી ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ, આઘસીન ગ્લાસ, લીંબુનો રસ તથા છાલ નાખી અડધો શેર પાણી રેડી ધીમે બળતે ઉંઘાડું મેલી લાકડાંના ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને પીગળી જાયને ઉતારીને છાલ કાઢી નાખીને યોલમાં રેડી માહે સીરપ ભેળવું અને ખીજાં યોલમાં કીમને છુંટી તેમાં આગ્રે મેળવણી જરા જરા કરી બધી બરાબર મેળાને પછી જરા રંગ મેળવી ભીનવેલાં મોઢડમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી આઘસમાં મુકવું અને ઠંડી થઈ કઠણ બંધાયને કાઢીને મોઢડને ગરમ પાણીમાં ભોળાંને ઘૂર્તજ ઉંચકી લઇને માહેથી કીમને ઉલટાવીને કાઢવી. એ કીમનો ટેસ્ટ મજબૂતના લાગે છે. સ્નોબેરીને બદલે રાન્બેરી સીરપ પણ ચાલશે. જો સીરપ નહીજ હોય તો પછી રાન્બેરી, સ્નોબેરી, એપીકાટ, યા પીચની જામ અડધો રતલ લેવી અને કકરો

પાડીને ઠંડું કીધેલું' દુધ નાના ચાર ચમચાને એ જે એક જાતની જામ હોય તેમાં મેળવીને સોજી રંગ વગરની તારની ચાળણીમાંથી છાંડીને ઠરીયા કાઢી નાખી સીરખને બદલે એ લેવું. છેલ્લી એ જામ ખાટી હોય છે માટે તેમાં ખાંડ જરા વધારે લેવી.

કીમ સ્ત્રોળેરી ર જી.

સોજી દુધની કઠણ કીમ તથા સ્ત્રોળેરી જામ દરેક તોળેલું રતલ ૦૧, સોજી બદામની બીજ તોળા ૨૧, સોજી જલેતીન તોળા ૨૧, છુદેલી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ફર્ન્ટસ્પુન) ૨, લીંબુનો ગાળેલા રસ નાનો ચમચો ૧, રંગ આમ્લસકીમનો અપ મુજબ.

બદામને છોલીને ઘણીજ બારીક મેસ જેવી છુદવી અથવા પીસ્વી. જલેતીનને કોડીનાં બોલમાં નાખી તેમાં ઘણુંજ કકરા પડવું પાણી એક પાશર રેડી બરાબર પીગળે ત્યાં સુધી માહે લાકડાંને ચમચો ફેરવો. પછી મલમલનાં જાંબડાં મજબુત કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધું કોડીનાંજ બોલમાં ગાળી લઇને તેમાં બદામ તથા ખાંડ બરાબર મેળવીને લીંબુનો રસ રેડવા પછી કોડીનાં વાસણમાં જામને લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ખુબ તરેહ ધુંટી ધુંટીને શીરા જેવી કરી સેજખી ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી જલેતીનની મેળવણીમાં એ જામ ભેળી કીમનું પાણી છુટું પડે નહી તેમ હલકે હોય એને મેળવીને સેજખી ગાંમડો રાખવો નહી અને બધી મેળવણીમાં એ ભેળી મજાહતી તેજદાર મેળવણી થાય તેટલો રંગ છેલ્લે ભેળવો. ત્યાર બાદ એ બધું સમાય તેટલાં તદનજ આખાં એનેમલનાં બોલમાં ભરવું અને આમ્લસનો જાદો છુટો કરી પુરતાં નીમક સાથે ભેળીને એક તપેલીમાં ભરી તેની વચમાં ખાડો કરી તેમાં કીમ ભરેલું માલડ ગોઠવીને સરખું મુઠ્ઠી બોલની ઉપર રકાખી ઢાંકીને પછી આમ્લસની અંદર દાખીને કપડું મુકવું. કીમ કઠણ બંધાયને માલડને કાઢી એની કીનારીથી જરા હેઠે રહે તેટલું ગરમ પાણી એક તપેલીમાં ભરીને તેમાં બોલ મુકીને ઘૂર્તજ ઉંચકી લઈ નુછીને પછી ઉલટાવીને એક રકાખીમાં આખુંજ કાઢવું. એ કીમ સારી લાગે છે.

કીમ સ્પંજ કેકની.

સોજી તાણું દુધ અથવા દુધની કઠણ કીમ જે તે એક ચીજ ભરેલું શર ૦૧, નાનાં સ્પંજ કેક રતલ ૦૧, સોજી બારીક આમ્લસીન

ગ્લાસ તોળા ડાહા, શેરી વાઇન ગ્લાસ ૧, બ્રેડી તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ દરેક નાના ચમચા ૨, છુદેલી ખાંડ તથા રાજચેરી જામ અથ મુજબ.

સ્પંજ ફેકની પતળી કાતરીઓ કાપી તેનાં એક પડની ઉપર જામ ચાપડીને એક રકાબીમાં ગોઠવીને તેની ઉપર શેરી ફરતો રેડવો દુધ હોય તે કલછ ભરેલી તપેલીમાં તેને એક કકરો પાડવો અને ક્રીમ હોય તો અમથીજ એમ નાખીને તેમાં આઇસીન ગ્લાસ નાખી મુલે ધીમી આંચે ઉઘાડું મુકવું અને આઇસીન ગ્લાસ પીગળી જાયને ઉતારીને માટે મીઠાસ પુરતી ખાંડ, બ્રેડી તથા લીંબુનો રસ ભેળવો. પછી એક શેર પાણી સમાય તેટલાં મોલ્ડને ખાવાનું સોળું સેલેડ આઇલ જરા લગાડીને તેમાં એ મેળવણી અડધાંથી જરા ઓછી ભરીને આઇસમાં મુકવી અને બંધાયને તેની ઉપર જામ લગાડેલી સ્પંજની કાતરીઓ બરાબર મુકીને પછી તેની ઉપર બાકી રહેલી મેળવણી રેડી આઇસમાં મુકવું અને કઠણ બંધાયને મોલ્ડને ઉલટાવીને ખીલારની રકાબીમાં આખુંજ કાઢવું.

કોમ સપરચંનની જૈલીનો.

એપલ જૈલી તથા રમ દાર દરેક નાના ત્રણ ચમચાને કાડીનાં બોલમાં ભેળીને પછી દુધની ક્રીમ ભરેલી એક પાશરને એમાં નાખી બરાબર મેળવીને નરમ કરી નાનાં મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકીને ઠંડી કરવી. રમ ગમ તો એકજ અમચો લેવા.

ક્યુરેસો.

ચીનાઈ શાકર રતલ ૧, રેકટીફાઈડ સ્પીરીટસ એવ વાઇન ખાટલી ૧, કડવાં આરેંજનું તેલ ચમચી ૨.

કલછવાળો તપેલીમાં એક શેર પાણી કકડાવીને ઉતારી તેમાં જરા જરા કરી બધી શાકર પીગળાવીને બરાબર પાકો ચાસવાળો શીરો કરી ઠંડો થવા માટે મોટાં છાલકાં કાડીનાં દીશમાં રેડવો અને તદન ઠંડો થાયને સ્પીરીટમાં તેલને બરાબર મેળવીને શીરામાં ભેળા કપડાંથી ગાળીને ખાટલીઓમાં ભરી બુચ મારીને લાખથી પેક કરવું. અને કોઇથી મીઠાઇમાં ક્યુરેસો નાખવા લખેલું હોય તેમાં એ નાખવો. બનાવતી વેળા સ્પીરીટની ખાટલી થુલા આગળ લઇ જવી નહીં. કોણું સ્પીરીટ સળગી ઉડશે.

ક્રીસમસ દીશ.

નાનાં સ્પંજ કેક રતલ ૧, રેડકરંટ જૅલી રતલ ૦૧૧, બદામનાં
ઝીણું મકરૂન રતલ ૦૧, છુદેલી ખાંડ રતલ ૦૧, શેરી તથા રેશન
વાઈન ફરેક પાઈન્ટ ૦૧, બદામની સ્લાઈસ ખપ મુજબ.

‘સ્પંજ’ કેકની પતળી કાતરીઓ કાપી એને તથા મકરૂનને
એક ઉંડાં દીશનાં તળાયામાં અળણું ગોઠવણું અને બાકીના બધા
સામાનને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ભેળીને ચુલે ઉંધાડું મુકી
કકરો પડેને ઉતારીને દીશમાં રેડી બધું કેક તથા મકરૂનમાં પચવા
દેવું. પછી આગે ચોપડીમાં પતળાં કસ્ટર તથા ક્રીમ છાપેલું છે
તેમાંનું ગમે તે એક બનાવી દીશમાં ઉપરથી તે રેડી ઘટ થાયને
બદામની સ્લાઈસને ઉપર પાસે પાસે ખોસ્વું. બદામ, કસ્ટર અથવા
ક્રીમ વગર અમથું પણ એ સાઈ લાગે છે. ઘર વધારે પસંદ
નહી હોય તો આછો લેવો.

ક્રીસીસ.

તાજાં ૧૦ ઇંડાંની સફેદીને ઘણા કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં
ખપતી ખપતી દહેલી ખાંડ ભેળા કઠણ કરીને ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા
અથવા કોઈ પણ એસેન્સ નાખીને જરા મસળવું. પછી સફેદ કોરાં
કાગળને માખણ લગાડીને તેની ઉપર જરા છેટે છેટે અકેક ચમચી
જેટલી ભેળવણી મુકીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં યા તંદુરમાં લાલ જીંજીને
ગરમ હોય ત્યારેજ સંભાળથી કાગળ પરથી ઉપાડીને બહેનાં તળાયાંને
અકેક સાથે અઠડાવીને વળાવવાં.

કુમાસ.

છુદેલી અથવા સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૦૧૧, ઘઉંનો ઝીણો રવો
તોળા ૧૫, સોજ બદામની ખીજ શેર ૦૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો
ઘઉંનો આટો તોળા ૫, સોજું મીઠાઈનું ધી તથા કરંટ દરાખ
ફરેક નવટાંક, એળચીના દાણા તોળા ૧, કરવેસીદ તોળા ૦૧, તાજાં
ઇંડાં ૪, સોજ ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦૧, ઘણા સોજો ગોલાખ નાના
ચમચા ૬, લગાડવા માટેનું ધી ખપ મુજબ.

એળચીને છુદવી. કરવેસીદને ખોખરી કરવી. કરંટને ઘોષ
નુછી કોરડી કરીને તેની ઉપર સેજ આટો ભભરાવીને તેમાં ભેળવી

અદામને છાલી પોઈ નુછીને કોરડી કરવી અને આર અદામની ઘણી આગેક સ્લાઇસ કાપી બાકીનીને છુંદવી. પછી તદન કલઈ ભરેલી કયરોટ યા ખુનચામાં ચાર છડાંની દાળ તથા સફેદી નાખી તેમાં હાથ વડે ધી મેળવી આટો, રવો તથા ખાંડ ભેળાને સારી કાની ચુંદવું અને અદામની સ્લાઇસ તથા ત્રીજા ભાગ જેટલી કરંટ જીદી રાખીને બાકીની એ ભાગ કરંટ, છુંદેલી અદામ, કૌરવેસીદ, એળથી તથા ગોલાખને કયરોટમાં ઠી મેળવણીની સાથે એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને તેમાં બધી તાડીને બરાબર ભેળાને ખુબ તરેહ મેળવી ખમીર ચઢવા માટે ચાર કલાક બળતા ચુલાથી ડુર ઢાંકી રાખવું. તે પછી એ મેળવણીથી પોણી ભરાય તેટલી એક કલઈ ભરેલી ત્રાંબાની લંગડીમાંનું ધી જાડું જેવું ૫૩ ચોપડીને તેની અંદર એ બધી મેળવણી ભરી બાકી રહેલી એક છડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી લંગડીમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર લગાડી પેલી જીદી રાખેલી કરંટ તથા અદામની સ્લાઇસને ઉપર ભભરાવી પુડાંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર મજાહતું લાલ જીંજવું. એ કુમાસ મજાહતું થાય છે અને કેકતા જેવું લાગે છે.

કુમાસ ૨ જી.

ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૧, સોજી તાજી દુધ શેર ૦૧, સોજી ધી શેર ૦૧, પદરખાનાનું ખમીર અથવા બોરવીક્ષ બેકીંગ પાઉદર તોળા ૨, ચુંદેલી ખસખસ તોળા ૧૧, નીમક તોળા ૧ ખોખરી કીધેલી કૌરવેસીદ તોળા ૦૧. લગાડવાનું ધી ખપ મુજબ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ધી નીમક તથા ખમીર નાખી હાથ વડે ચુંદીને ખમીર ચઢે સ્ત્રાં સુધી ચુલા આગળ છેટે ઢાંકી રાખવું. પછી કેક બનાવવાના સોજા એ ગોળ દાખડાએને ધી લગાડી મેળવણીથી પોણા ભરી ઉપર કૌરવેસીદ તથા ખસખસ ભભરાવીને પુડાંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠી યા તંદુરમાં મજાહતું લાલ જીંજવું. પણ ખમીરને બદલે બેકીંગ પાઉદર હોય તો ઉપર મુજબ મેળવણી તૈયાર કરીને છેલ્લે બેકીંગ પાઉદર ભેળી પુર્તજ જીંજવા મુકવું.

કુરડઈ.

કુરડઈ બતાવવા માટે પીતલ અથવા ત્રાંબાનો ચાર પાંચ ઈંચ ઉંચો અને ત્રણ ઈંચના વ્યાસનો નળો કરાવવો અને તેની ઉપરની કીનારી પર તપેલીના કાંથા જેવી ફોર રાખવી અને તેની હેઠે તળાચું મુકી તેની વચમાં રાખતા દાણા જેટલા ૦૧ ઇંચને અંતરે પાડેલાં સાત આંધરાંનું ગોળ ચોકડું પાડવું. પછી એક ગળને આસરે લાંબો અને પાંચેક ઇંચ પોહોળો અને નાળાની ઉંચાઈ જેટલો સાગનાં લાકડાંનો ટુકડો લેવો અને તેની વચમાં નળો બેસેના આવે તેટલો સરખો ગોળ ગોળો કાતરાવીને તેમાં નળાને કીનારી પરથી ટેકાવીને મુકવો અને એ નળામાં હેઠે સુધી ચપટ બેસતું આવે તેટલું પણ નળાનાં કરતાં થોડું ઉંચું રેહ તેટલું ઉંચું સરખું ગોળ લાકડું કંટારી પાશે લેય ઉપર ઉતરાવીને તેની ઉપર મજબુત હેન્ડલ જડાવવું. પછી કુરડઈ બતાવવી હોય ત્યારે તાણું કાઢેલું સુકાવ્યા વગરતું પણ કણુ ઘઉંનું દુધ એક શેર લઈ તેને કલશ ભરેલી તપેલીમાં ચાર શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને તેમાં બારીક છુંદેલી ૦૧ તોળો ફટકી તથા એક તોળો નીમક ભેળી ધીમે બળતે ઘુટ્યા કરવું અને હેઠે લાગવા દેવું નહીં. પછી કણુ જેવું થાયને ઉતારી ઉપર લખેલા સાંચાનો ગળને આસરેના લાંબાં લાકડાંના બેઠ છેડાને બે ખુરશી યા બીજાં ક્યાં પર ટેકાવીને મુકવું અને એ સંધેલું દુધ નળાના ગાળામાં ભરીને તેની ઉપર પેલું ગોળ બુચના જેવું લાકડું મુકી તેનાં હેન્ડલને બે હાથે બેરથી દાબવું. જેમ કરતાં હેઠેનાં સાત આંધરાંમાંથી બહી સેવ થઈને હેઠે પડે તેને એક રકાખીના નળીયાંને પાણીથી ભીનવીને તેની ઉપર ઝીળી જલેખીની કાતી ગોળ પણ પુરીનાં કરતાં જરા મોટી કુરડઈ પાડવી. પછી ઘાસના પેંડાને તડકામાં પાંચરીને તેની ઉપર ફુરડાઈને રકાખી ઉપરથીજ ઉથલાવીને કાઢવી અને બરાબર સુકાવને ભરી રાખવી. જ્યારે ખાવી હોય ત્યારે પેણામાં પુરતું ઘી નાખી બરાબર કકડાવીને તેમાં કુરડઈ નાખી હેઠે ધીમી આંચ રાખીને તદન સફેદ પણ કકરી તળવી. તળાયાથી કુરડઈ હોય છે તેનાં કરતાં ઘણી મોટી થાય છે અને રંગમાં તેમજ સ્વાદમાં તળેલા સારીયા જેવીજ લાગે છે. કુરડઈ માટે તૈયાર સાંચા પણ હોય છે તે મળી જાયે તે લેવા.

કુલ કપ.

કલેરટ બાટલી ૧, સોજાં મોટાં સપરચન ૩, ખાટો લીંબુ ૩, સફેદ ઝીણી ખાંડ અપ સુજળ.

સપરચનને છોલી લીંબુને ધોધને એ એહની ઘણી બારીક સ્વાદસ કાપી કોડીનાં મોટાં બોલમાં એક પડ સપરચનનું બીજું ખાંડનું અને ત્રીજું લીંબુનું એમ એકેકની ઉપર સુકીને માહે કલેરટ નામીને ચાર કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી બધું બરાબર એકરસ કરી કપડાંથી ગાળી આઈસ નાખીને પીવું.

કુલ કપ ૨ જી.

ત્રણ લાગ લેમનેડમાં એક લાગ શેરી અથવા મદીરા બેળી આઈસ નાખી ઠંડું કરીને પીવું.

કુલફી.

સોજાં તાજુ ડુંધ શેર ૪, બહુ નીમક રતલ ૨, સોજાં ખાંડ તથા તાજાં મલાઈ દરેક શેર ૧, બદામની બીજ તથા લાલેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંક, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧ થી ૧૫, ગોલાબનું એસેન્સ ટીપાં ૨૦, આઈસ રતલ ૧૬, મહોનો આટો અપ સુજળ.

બદામ પસ્તાંને છોલીને બારીક પીસવું. પછી કલક ભરેલી તપેલીમાં ડુંધ રેડી ચુલે મધ્યમ બળે મેલી માહે એક કકરો પડેને ખાંડનો કચરો કાઢીને માહે તે નાખી ચમચ ફેરવ્યા કરવી અને અડધું બળેને ઉતારી ઠંડું થાયને એમાં બધા સામાન ભેળવો, પછી એ કુલફી માટે પત્રાના લાંબા ગોળ નળા જેવા પણ હેઠેથી સાંકડાં અને ઢાંકણ આગળથી પોહાળી ચારથી પાંચ તક જેટલાં લાંબાં માહડસ આવે છે તેમાં જેટલાંમાં સમાય તેટલાંમાં એ મળતણી ઉપર સુધી ભરીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને થોડો ઘઉંનો આટો પાણીથી બાંધી ઢાંકણની ફાટ ઉપર લગાડીને ચપટ, ખીડી લેવું. ત્યારબાદ આઈસના બે ત્રણ મોટા કટકા જુદા રાખી બાકીનાંને લુકો કરી અડધાં આઈસ સાથે અડધું નીમક એક માટલાંમાં હેઠે ભરીને તેની ઉપર બધાં કુલફીનાં માહડસ એકેકની પાસે પાસે ગોઠવીને આટાં સુકી તેની ઉપર બાકીનું આઈસ તથા

નીમક ભેળાને નાખી ઉપરથી પેલા આઇસના મોટા ત્રણ કટકા સુકી ઉપર નમદો દાખીને સુકીને પછી માટલું ઢાંકી રાખવું. ચાર કલાકમાં કુલશી કઠણ અંધાય છે. સાધારણ કુલશી બનાવવી હોય તો દુધને ખાળીયા વગર એક કકરા પડેને માહે ખાંડ ભેળી ખીજ ત્રણ ચાર કકરા પાડીને ઉતારી ઠંડું થાયને ટેસ્ટ માટે ઘણું સોજે ગોલાખ નાખી. ઉપલીજ રીતે એને માલડમાં ભરીને એજ રીતે આઇસમાં સુકયાંથી પણ કુલશી અંધાય છે.

કુલાર્સ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, દલેલી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજું માખણ શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૨, છુંદેલું જાયફળ ૧, ઘી ૫૫ મુજબ.

ઇડાંની દાળીને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી કલઈ ભરેલા ખુતચામાં ખાંડ નાખી માહે માખણ મેળસી જાયફળ નાખીને સારીકાની ભેળવું અને આટામાં ઇડાં મેળવીને પછી બધું સાથે ભેળા અડધી ઇચ્છ જલદો રોટલો વણીને તેની પતળી પતળી ચીપો કાપી તેને વળ દધને પછી આપણી મરજી મુજબના ઘાટ ગોઠવી એક મોટી કલાઈમાં પુરતુ ઘી નાખી બરાબર કકડેને ધીમું બળતુ રાખી બદામી રગનાં તળવાં. એ આકાર ગોઠવવાની રીત એમ છે કે પેલી કાપેલી ચીપનો પેહલે બાહેરનો આકાર ગમે ગોળ, ડાયમંડ યા કેકના જેવો કરી તેના બેઉ છેડા પાણીથી વળગાવવા, કારણુ અમથા વળગાવેલા તળાતાં છુટા પડી જશે. પછી ખીજ ચીપો લઈ એની વચમાં જાળી પડે તેમ તેના બેઉ છેડા બાહેરના આકાર સાથે પાણી લગાડીને સફાઈથી વળગાવવા.

કુસંદી કેરીની.

સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલી તેની જલદી કાપેલી ચીપ શેર ૪, નીમક રતલ ૦૧૧, ચીચારા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦૧, ગોવાનાં સોજાં સુકાં લાલ મરચાં; આડુ; લસણ તથા આખી રાઈ દરેક નવટાંક, સોજી રાઇતું તેલ ખાટલી ૧.

નીમકમાંથી એક તોળો જીરું કાઢીને બાકીનાં બધાં સાથે કેરીની ચીપને બરણીમાં ભરી બાર કલાક રાખ્યા પછી કાઢીને સાં

ટાપત્રીમાં નાખી તેની ઉપર સાફ કેળવુ પાદકુ સુકીને જે તેમાં ખેસ્ટું આવે તેટલુ ઢાંકણુ યા રકાખીને ચઢુ સુકી તેની ઉપર વજન મેલી બે કલાક રાખુ તેટલાં બધા સામાન તથા પેલાં એક તોળા નીમકને સાફ તદ્દન કોરડા પાતા ઉપર બારીક પીસી તેમાં ફેરીની ચીપ ખરમાટી તદ્દન કલ્પવાળી તપેત્રીમાં બે ભાગ તેલ રેડી એક ભાગ જુંડું રાખીને માહે મસાલા સાથની ફેરી ભેળા ધીમે બળતે ચુલે સુકી લાકડાંના ચમચા વડે ફેરવ્યા કરવું અને પંદર મીનીટે ઉતારી ઠંડું થાયને પોહોળાં મોઢાંની ખાટલીઆ થોડી થોડી અધુરી ભરી બાકી રહેલું પેલું એક ભાગ તેલને ઉપર નાખી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું.

કુસંદી ખરમાહ.

સારી જાતની સાખા વગરની કાચી કોયળ ફેરીને સોજી થોઈ નુછીને છાલ સાથેજ ઉભી બપે ફાડચાં ચીરી ગોટળી કાઢી નાખી તોળાને તે શેર ૫, નીમક રતલ ૦૧૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦૧, સોજાં લાલ સુકાં મરચાં તથા આખી રાઈ દરેક નવટાંક, સોજું રાઈનું તેલ ખાટલી ૧, સોજે જલદ સરકો ખાટલી ૦૧.

ફેરીને બે દીવસ નીમક સાથે ખરણીમાં રાખવી પછુ ખીજે દીને તળે ઉપર કરવી અને ત્રીજે દીને કાઢીને બે દાહડા તડકે સુકવવી. અને બનાવવાની થોડા કલાક અગાઉ આમલીને બારીક પીસી કોડીનાં વાસણમાં સરકા સાથે પાંચ કલાક બીતવી રાખ્યા પછી તેમાં બધા સામાન ભેળીને ખરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. કુસંદીમાં રંગ જોઈથે તે બધા સામાન ભેગી સોજી ભેળ વગરની દહીલી હળદ તોળા ૨ ભેળવી, અને દસ દીવસ તડકે સુકવી.

કેક અખરોટનું.

છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, ભાંજેલી સોજી નવી અખરોટ; બદામની ખીજ; સોજું માખણુ તથા મીલના પેહલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઢાંક ૬, વેતીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૨, લગાડવાનું માખણુ અપ સુજા.

અખરોટને હલકે હાથે બારીક છુંદવી. બદામને છોલીને છુંદવી. ઢાંકાની સફેદીને પછુ કેક બનાવવા. અને એમાંથી અડધીને

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે બદામ, અખરોટ, ખાંડ તથા ઍસ-ન્સ નાખી બરાબર મેળવીને પછી ઇડાંની ઢાળ નાખીને લાકડાંના સોટા અથવા લાકડાંના મોટા ચમચાથી છુટવું. ત્યારબાદ બાકીની સફેદીમાં જરા જરા કરી બધો આટો બરાબર ભેળીને તપેલીમાંની મેળવણીમાં નાખી બધું સારીકાની એક રસ કરવું. પછી એ મેળવણીથી પોણો ભરાય તેટલા પત્રાંના ગોળ દાબડામાં માખણ લગાડેલું સફેદ કાગળ મેલી મેળવણી પોણો ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં મજબૂતું લલ લુગુને કાઢી ઉપર સપાટી પરથી સરખું કાપી આધસી ગ ખાંડની છાપેલી છે તે બનાવીને તેમાંજ લખેલી રીતે કેકની ઉપર તેમજ ફરી બારડુ ઉપર લગાડવી યા પાંદરવી.

કેક આરાટનાં.

સોળે આરાટ તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક તોળા ૧૨, તાજાં ઇડાં ૪, સફેદ વાઈન અથવા ઍડી નાના ચમચા ૨, ઘણો સોળે ગોલાબ નાનો ચમચો ૧, માખણ અપ મુજબ.

ઇડાંને મોટી સુપ પ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવાને પતળાં કરવાં. પછી તેમાં ખાંડ, ગોલાબ તથા ઍડી યા વાઈન ભેળા ચુલા ઉપર કકડતાં પાણીની તપેલીની ઉપર એ સુપ પ્લેટ મુકીને ચમચાથી દસ મીનીટ છુટયા કરવું. તે પછી એમાં જરા જરા કરી બધો આરાટ બરાબર મેળવીને પછી ઉતારવું અને થોડાં પત્રાંનાં કોડીયાની અદર પરણું માખણ લગાડીને તેમાં એ મેળવણી ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર છુજવાં.

કેક ઇટલેયન.

બચકળની ખમણીથી ખમણેલું પેલાતી પનીર રતલ ૦૫, સાફ કાઢેલી ચરખી અથવા માખણ તોળા ૫, મેકેરોની તોળા ૨૫, તાજાં ઇડાં ૧, વાટેલું નીચક તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૫.

મેકેરોનીને કકડતાં પાણીમાં ચુલા ઉપર નાખી નરમ થાયને ઉતારી આળણી યા બોયામાં નાખી પાણી નીચળી જાયને તેના અકેક ઇંચ જેટલા કટકા કરવા અને બધા સામાનને ચરખી યા માખણની સાથે બરાબર મેળવી ખાંડ અથવા બીજાં કોઈથી

વામણમાં ભરી પુડીંગ તથા પાંચ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બરાબર બાંધવું. એ કેક પણ ગ્રેવી સાથે ખાવું.

કેક ઇલેક્ટ્રીન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨૦, બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, માખણ રતલ ૦૧૧, પદરખાતાંનું હોપસન્ટ તાજું ખમીર તોળેલું રતલ ૦૧૧, સોજું દુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦૧૧, મોલડને લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

એક તદ્દન ક્લર્ક ભરેલી તપેલીમાં બધા સામાન અડેક પછી નાખી સારીકાની ભેળીને છેલ્લે ખમીર મેળવી બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે ઢાંકીને ચુકવું અને ખમીર ચઢેને મોલડને પૂરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાંચ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં અથવા લંગડી કે વાટીમાં ભરીને ચુલા ઉપર મજાહનું બરાબર ભુંજવું.

કેક ઇસ્ટર.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧ ને તોળા ૫, દલેલી યા બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા સોજું માખણ દરેક રતલ ૦૧, છુંદેલી તજ અથવા જાયફળ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોદાખાંડકાળું સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, ઇડાં ૨ ની દાળ તથા ૧ ની સફેદી, સાદા માટે ખીજો આટો અપ મુજબ.

ક્લર્ક ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં આટો નાખી તેમાં અડધું માખણ બરાબર ભેળવું અને બાકીનાં માખણને પીગળાવી તે તથા ઇડાંની દાળ, સફેદી તથા એળચી યા તજ બધું આટામાં મેળવી છેલ્લે સોદા બરાબર ભેળી ઘટે તો સેજ પાણી નાખી ખુબ તરેહ ગુંદીને આટો બાંધી સાદો નાખીને અડધી ઇંચ જાદો રોટલો વણી કોઈ પણ આકારના કટકા કાપી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં. એ કેક મજાહનાં થાય છે.

કેક ઇસ્ટર ૨ નું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોજું માખણ શેર ૦૧, પદરખાતાંનું હોપસન્ટ તાજું ખમીર તોળેલું રતલ ૦૧,

બારીક છુદેલી ખાંડ તથા ઑરેન્જના વેલાતી સુકા મુરખાનાં ઝીણું કટકા દરેક રતલ ૦૧, સોળું દુધ પાથેર ૧, જવંત્રી ૧ જયફળની પાઉદર જેવી છુદેલી સુંઠ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, મોહને લગાડવાનું બીજું માખણ અથ મુજબ.

દુધને કલમવાળી તપેલીમાં નાખી માહે જવંત્રી નાખી ગરમ ભેભટની ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને માહે જવંત્રાનો કસ ઝાગળેને ઉતારી દુધને ગાળાને અડધામાં ખમીર ભેળવું અને બાકીનાં અડધામાં બધા સામાન ભેળાને પછી ખમીર સાથનું દુધ મેળવી કલમ ભરેલી કથરોટમાં આટો નાખીને તેમાં એ બધું સારીકાની ભેળી કલમવાળી તપેલીમાં બધું ભરી બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે ઢાંકીને ખમીર ચઢવા મુકવું. પછી ખમીર ચઢેને કેકનાં મોહને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભઠ્ઠીયા તંદુરમાં બરાબર જુલુંને આઘસીંગ ખાંડની આઘે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે બનાવીને કેકની ઉપર પાંથરવી.

કેક ઑપલ.

સારી જાતનાં સોજાં સપરચન રતલ ૨, સોજાં ખાંડ રતલ ૧, સોળું માખણ નવટાંક, ઘણીજ બારીક કાપેલા માલુંગાંનો અથવા ઑરેન્જનો વેલાતી સુકા મુરખો તોળા ૩, લીંચુ ૧ નો રસ, ખમણેલું જયફળ ૧.

સપરચનને છોલી ચાર કટકા કાપી વચમાંનો ગાંઠ કાપીને બરાબર કાઢી નાખી તદન કલમ ભરેલી સોજાં તપેલીમાં નાખી માહે બધા સામાન ભેળી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું પણ અવાર નવાર ઉંઘાડીને તળે ઉપર કરવું અને સપરચન તરમ થાયને ઉતારી છુંડીને સારીકાની મેળવી સફેદ કોરાં કાગળને સોળું ખાવાનું સેલેડ ઑઇલ લગાડી તેની ઉપર એ મેળવણીના છુટા છુટા નાના દ્રોષ મેલીને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવું અને કહણ થાયને કઢીને ઠંડાં થાયને ત્રીનના દાબડામાં ભરવા.

કેક ઑટમીલ.

મીલનો પેઉલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા જદો સ્કૉચ ઑટમીલ દરેક રતલ ૦૧, બારીક છુદેલી ખાંડ શેર ૦૧, માખણ

રતલ ૦૧, સોજી ૧૬૫ પાથર ૧, તાજી ૪૬ ૧, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, લગાડવા માટે બીજી માખણ ૫૫ મુજબ.

એક કલક ભરેલી તપેલીમાં આટો તથા બધો સામાન એકેક પછી બરાબર મેળવી છેલ્લે બેકીંગ પાઉદર ભેળી માલડને અથવા કેક બનાવવાના ગોળ દાખડાને પુરવું માખણ લગાડીને તેમાં જરા અધુરી મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં અથવા કલક ભરેલી વાટી અથવા લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરી ઘુર્ત ચુલા ઉપર છુંજવાં સુકવું.

કેક ઓરલેન્સ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખો આટો તથા દહેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, સોજી માખણ રતલ ૦૧, તાજી ૧૨ છડાંની દાળ તથા ૭ ની સફેદી, ઘૂંડી નાના ચમચા ૨, બદામનું એસેન્સ ૧૫, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

કલક ભરેલી તપેલીમાં દાળને ખુબ દોહવી સફેદીને કલક કદ અઢાવીને માટે તે ભેળાયા પછી માખણ મેળવી આટો તથા બીજો સામાન સારીકાની ભેળા એકરસ કરવું અને એક માલડને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરી ગરમ ભટ્ટીમાં બરાબર છુંજવું.

કેક કવીન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી માખણ; તથા છુંદલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, ક્રેટ દરાખ રતલ ૦૧, ઓરેન્જનાં પેલાતી સુકા સુરખાના ઝીણા કટકા તોળા ૧૫, તાજી ૩, સોજી ૬૫ પાથર ૦૧, ક્રીમ ઓવ તારતર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોદાબાઇકાર્બ ચમચી ૨, લીંબુનું એસેન્સ ચમચી ૦૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

કલક ભરેલી કચરોટ યા ખુતચામાં માખણ સાથે ખાંડ ભેળા છુંડીને નરમ કરી તેમાં એકેક પછી બધાં છડાં મેળવવાં અને આટામાં સોદા તથા ક્રીમ ઓવ તારતર બરાબર ભેળી માહે નાખી બાકીનો બધો સામાન મેળવી સારીકાની બધું એકરસ કરવું અને કેક બનાવવાનાં કોડીયાંને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં જરા એકા મેળવણી ભરીને ઘુર્ત ભટ્ટી યા તંદુરમાં છુંજવા સુકવાં.

કેક કવીન ૨ જાં.

સોજી કંઠણ માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૧, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ રતલ ૧૦, કડવી બદામની ખીજ તોળા ૩, છુંદેલું જાયફળ તોળા ૧૦, તાજાં ઇંડાં ૮, ઔડી નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણ; તથા ગોલાબ અથવા આરેંજ ફલાવર વોટર અપ મુજબ.

કરંટને ઘોઈ કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં મેળવી. ગોલાબ અથવા આરેંજ ફલાવર વોટરથી માખણને ઘોંધને કલ્છ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઘુંટવાના સોટા વડે ઘુંટી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને માહે જરા જરા કરી બધી ખાંડ મેળવી ઇંડાંને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવીને તે નાખ્યા પછી બાકીનો સામાન એકેક પછી મેળા છેલ્લે ઔડી નાખીને લગભગ અડધા કીણાક સુધી સોટાથી ઘુંટવું. પછી પત્રાંતાં કોડીયાને પરણું માખણ લગાડી મેળવણીથી જરા અધુરાં ભરી પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં ભુંજવા.

કેક કાનપોર.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી માખણ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક શેર ૧૦, બારીક દલેલી ખાંડ શેર ૧૦, તાજાં ૨ ઇંડાંની દાળ તથા ૩ ની સફેદી, સોજીં દુધ પાશર ૧૦.

આટાને કલ્છ ભરેલી કચરોટ યા ખુનચામાં નાખી તેમાં માખણ, દુધ, છુંદેલી ખાંડ, એ દાળ તથા એ ઇંડાંની સફેદી મેળી બરાબર ઘુંદીને આટો બાંધી જરા સાટો નાખી પતણું વણી ગ્લાસ વડે કાપવું અને બાકી રહેલી એક ઇંડાંની સફેદીમાં દલેલી ખાંડ મેળવી એ કાપેલાં કેકની ઉપર લગાડીને ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં. અને ગમે તો ઇંડાં લગાડવાને બદલે અડધા તોળા ખાખરી કીધેલી ફેરવેસીદને ઉપર ભભરાવવી.

કેક કીમ.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧૦, દુધની કંઠણ કીમ ભરેલી શેર ૧૦, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૦, તાજાં ૮ ઇંડાંની

દાળ તથા ૧૦ ની સફેદી, ઝંડી નાના ચમચા ૨, લીંસુ ૧ ની ખારીક કાપેલી છાલ, માખણ અપ મુજબ.

ઘડાંની દાળને ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. આટાને જરા સેકી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં છાલ તથા ઘડાંની દાળ ભેળા ઝડી તથા ખાંડ નાખી કેક ઘુંટવાના સોટા વડે પંદર મીનીટ ઘુંટયા પછી કીમને જુદી સારીકાની ઘુંટીને માહે તે મેળવવી. છેલ્લે સફેદી ભેળાને કેકનાં મોલડને પુરવું માખણ લગાડી તે એ મેળવણીથી જરા અધુરું ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જુજવું.

કેક કીસમસ.

સોજું માખણ તથા ખારીક છુદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧૧, સોજું બદામના બીજ તથા ઘઉંનો ઝીણો રવો દરેક રતલ ૧, ઍસેન્સ વેલાલી સુકા મુરખાના ઝીણા કાપેલા કટકા રતલ ૧, છુદેલી ઐળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૧, ઝંડી નાના ચમચા ૪, વેનીલા ઍસેન્સ નાના ચમચા ૩, તાજા ઘડાં ૧૭, લગાડવોનું માખણ અપ મુજબ.

બદામને છાલીને ઘણી ખારીક છુદેલી. ઘડાંની દાળને ખુબ ઘુંટવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી માખણને તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં કેક ઘુંટવાના સોટા વડે ઘુંટીને તરમ કરી તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ ભેળાને પછી દાળ ખુબ તરેહ મેળવી ઝંડી રેડી જરા જરા કરી રવો નાખી સારીકાની ઘુંટીને બદામ, ઐળચી, જયફળ, મુરખાના કટકા તથા ઍસેન્સ બરાબર ભેળી છેલ્લે કફ ચઢાવેલી સફેદી મેળવવી. પછી પાઈદીશમાં અથવા મોટી સુખાસેટમાં માખણ લગાડેલું સફેદ કોર કાગજ સરકું સુકીને તેમાં મેળવણી રેડી મધ્યમ ભઠી અથવા તંદુરમાં જુજવા સુકવું અને તૈયાર થાયને કાઢીને ઉપરનો ઉપસી આવેલો ભાગ ગરમ કીચેલી છરી વડે સરખો કાપી કાઢીને આગે ચોપડીમાં આઈસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તે બનાવીને ઉપર તે પાંચરવી. ગમે તો આસરે હઠી ઈંચ વ્યાસના પત્રના નાના ગેળ દાબડાનામાં હેઠે તેમજ ફરતો માખણ લગાડેલાં કોરાં કાગજ સુકી માહે જરા અધુરી મેળવણી ભરી અથવા કલઈ ભરેલી લંગડી યા વાદીમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની

રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર લુંછ ઉપરથી કાપી સરખું કરીને તેની ઉપર આઘસીંગ પાંચરવી. એ કેકનો ટેસ્ટ ધણો સારો થાય છે.

કેક કીસમસ ૨ જી.

સોજી માખણ રતલ ૧૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ધઉનો આટો રતલ ૧, સાફ કીચેલી કરંટ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૧૧, દહેલી ખાંડ શેર ૧, નવી બદામની ખીજ રતલ ૧૧, ઍરેન્જના વેલાતી સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કટકા શેર ૧૧, તાજાં ધડાં ૧૫, છુદેલું જાયફળ તથા જાવત્રી દરેક તોળો ૧, ઐડી તથા સફેદ વાઇન દરેક નાના ચમચા ૩, કાગજને લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

બદામને છોડીને છુંદવી. એઉ દરાખને ઘોઝી ગુઢી કારડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખગમટવી. ધડાં ભાંજી દાળને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને કણુ કફ ચઢાવવો. પછી તદ્દન કલધવાળી તપેત્રીમાં માખણ નાખી કેક ઘુટવાના સોટા વડે ખુબ ઘુટી માટે પણી છુટે તે કાઢી નાખીને ખાંડ ભેળી કફ ચઢાવેલી સફેદી નાખી લગભગ ચડવો કલાક ધુંટ્યા પછી દાળ મેળવીને જરા જરા કરી આટો નાખતાં જવું અને બીજો ચડવો કલાક ધુંટવું. તે પછી બાકીનો બધો સામાન નાખીને જરા વાર ધુંટયા પછી છેલ્લે ઐડી તથા વાઇન ભેળા આએ ચોપડીમાં કેક બનાવવાની રીત છાપેત્રી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પત્રાંના ગોળ દાખડામાં માખણ લગાડેલું જઈ કેક કાગજ મુકી મેળવણીથી દાખડો પોણો ભરી મધ્યમ ભટ્ટી અથવા તંદુરમાં ત્રણથી ચાર કલાક જીંજીને કાઢી ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ ગરમ કીચેલી છરી વડે સરખો કાપી કાઢીને પછી આઘસીંગ બદામની છાપેલી છે તે બનાવીને ઉપર પાંચરવી અને તે સુકાય પછી આઘસીંગ ખાંડની બનાવીને ઉપર તે પાંચરી, સુકાવા માટે ઠંડી ભટ્ટીમાં કેક મુકવું.

કેક કીસમસ ૩ જી.

સોજી કણુ માખણ રતલ ૧૧, છુદેલી ખાંડ રતલ ૧ ને તોળા ૫, મીલનો પેહલાં નંબરનો ધઉનો આટો રતલ ૧૧, સોજી બદામની ખીજ રતલ ૧૧, ઍરેન્જના વેલાતી સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કાપેલા કટકા શેર ૧૧, કીસમીસ દરાખ; કરંટ દરાખ તથા ધઉનો

ઝીણું રવો દરેક રતલ ૦૧, ખોખરી કીધેલી ફરવેસીદ તોળાં ૨, છુંદેલી એળચી; જયફળ તથા Brown & Polson's Paisley Flap દરેક તોળાં ૧, ઍંડી નાના ચમચા ૪, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇંડાં ૧૬ લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ખદામને છાલીને બણી ખારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઈ નુછીને કોરડી કરવી. કીસમીસ તથા કરંટને સાફ કરી ઘાઈ નુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી. ઇંડાંને ભાંજ દાળને તદન કલક બરેલી તપેત્રીમાં નાખવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી દાળમાં માખણ તથા ખાંડ નાખી કેક ઘુટેવાના સોટા વડે પંદરેક મીનીટ ઘુટયા પછી રવો નાખીને મેળવી જરા જરા કરી અડધો આટો ભેળી બીજા સેક મીનીટ ઘુટયા બાદ અડધી સફેદી મેળવી બાકી રહેલો અડધો આટો ઘુટયા વગર એમજ બધો મેળવી દધને મુખ્યો, ખદામ, દરાખ, એળચી, જયફળ, ઍંડી, ફરવેસીદ તથા વેનીલા ભેળીને પછી પેસ્લી ફ્લોઅર બરાબર મેળવી છેલ્લે બાકી રહેલી અડધી સફેદી નાખીને બધું ભેળવું. પછી એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક કેકના પત્રાંના ગોળ દાખડામાં માખણ લગાડેલું સફેદ કાગળ તળીયાંમાં તથા ફરતું બોરડું પર મુકીને તેમાં મેળવણી ભરી કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ગરમ ભઠ્ઠીયા તડુરમાં ભુંજવું. અથવા પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ વાટી કે લગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું.

કેક કીસમસ હનીકોમ્પ.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૨, ચોખ્ખાનો આટો રતલ ૧, માખણ રતલ ૦૧, છુંદેલી એળચી તોળાં ૧, મોટાં પાકટ નાળાયેર ૨, ભિજ વગરની સોજા ચઢાઉ તાડી બાટલી ૦૧, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૫, તાજાં ઇંડાં ૪, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

છરેલા અથવા રંગુનો ઉલ્લવો ચોખ્ખાને ઘોષને કલકવાળાં વાસણમાં ત્રણ દીવસ ઇંડાં પાણીમાં ઉપર કપડું ખાંધીને બીનવી રાખવા. પછી રોજ પાણી બદલવું પછી ચોથે દીને યોયાંમાં કાઢી પાણી નીકળી ગયા પછી કપડાંમાં નાખી નુછીને તદનજ કોરડા કરી દળાવી આળીને તે આટો ઉપલા હીસાએ એક રતલ લેવો. નાળાયેરને

અમણી તેમાં તાડી રેડી ખુબ ચોળાને બધું કુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં ગાળાને અંદર ખમીર ચઢેલાં સુધી ઢાંકી રાખવું. તે પછી ઉપર પોપડી આવે તે કાઢી નાખી આઠાને કલઈ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં નાખી તેમાં એ કુધ તથા નીમક મેળવી ખુબ તરેહ ગુંદીને પછી ઇડાં ભેળી આટો ચીર થાય લાં સુધી ગુદીને ઢાંકી રાખવું. પછી ખાંડને ટાઇટ શીરો કરી આટો ખીજે પછી તેમાં અડધો શીરો રેડી માખણને તાવીને તે નાખી ગાંધાખ તથા એળચી નાખી સારીકાની મેળવવું અને એ મેળવણી એક ઇંચ નેટલી અધુરી ભરાય તેટલાં મોઢાં પાઈ દીયને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી મધ્યમ ભઠી યા તંદુરમાં છુનવા સુકવું અને લગભગ અડધું છુનવતે કાઢીને પેલો બાકી રહેલો અડધો શીરો ઉપરથી સરખો રેડીને પછી પાછું બરાબર છુનવું.

કેક કોંડી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી લાલ ખાંડ રતલ ૦૧૧, કરંટ દરાખ તથા ઠરીયા કાઢેલી કાળા મોઠી દરાખ દરેક રતલ ૦૧, સોજો ગોળ તથા માખણ દરેક રતલ ૦૧, સોજી દલેલી કોશી તોળા ૪, છુદ્દલું બવફળ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, બારીક છુદ્દલાં લવંગ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૮, સોદાબાઈકાર્ય વાલ ૫ (એ આની ભાર,) વાસણને લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

ગોળમાંનો કચરો કાઢીને સાફ કરવો. કોશીમાં કકરા પડવું પાણી અડધો શર રેડીને દસેક મીનીટ ઢાંકી રાખીને ગાળવું. કરંટ તથા કાળી દરાખને ઘોઈ નુછી કોડી કરીને ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં માખણ નાખી તેમાં ગોળ, પછી ખાંડ અને તે પછી કોશીને બરાબર મેળવી ઇડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને તે ભેળાયા પછી જરા જરા કરી આટો મેળવીને પછી બાકીનો બધો સામાન ભેળી છેલ્લે સોદા મેળવવો. પછી કલઈ ભરેલી વાટી અથવા લંગડીને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પ્રીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ પુર્તજ સુકા ઉપર છુનવા સુકવું.

કેક ડૉર્નફોલ્ડઅર.

Brown & Polson's ડૉર્નફોલ્ડઅર; માખણ તથા છુદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, બેકીંગ પાઉદર ઉપમેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા સોદાબાઈકર્થ ચમચી ૧, વૈનીલા એસેન્સ ચમચી ૨, તાજાં ઇંડાં ૨, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

કોડીનાં માટાં વાસણમાં માખણ નાખી ઘુંટવું અને પાણી નીકળે તે કાઢી નાખી માહે ઇંડાં તથા ખાંડ બરાબર મેળવીને પછી થોડો થોડો કરી બધા ડૉર્નફોલ્ડઅર ભેળા પાંચેક મીનીટ ઘુંટ્યા પછી એસેન્સ તથા પાઉદર અથવા સોદા મેળવવો અને પત્રાંના ગોળ દાખડાને પુરવું. માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી જરા અધુરી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટાં યા તંદુરમાં અથવા લાંગડી યા વાટીમાં ભરીને ચુલા ઉપર ઉર્તે ભુજવું. સોદા અથવા બેકીંગ પાઉદર નાખ્યા વગર અમથુંજ સ્પંજ કેકની કાતી પણ એ કેક થાય છે.

કેક ફોરપોરેશન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજું માખણ શેર ૧, મેદા ખાંડ તથા સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, કાઈ પણ જાતના શીરા વગરના સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કટકા શેર ૦૧, પાઉદર જેવી છુદેલી તજ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઐડી નાના ચમચા ૩ થી ૪, ઘી ૫૫ મુજબ.

માટાં કોડીનાં વાસણમાં આટો નાખી તેમાં બધા સામાન મેળવીને પછી માખણને તાવીને તે રેડી ઐડી નામાને બધું બરાબર એકરસ કરવું અને ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા ઘી લગાડી તેની ઉપર છેટે છેટે અકેક ચમચી જેટલી મેળવણી સુકી મધ્યમ ભટ્ટીમાં અડધા કલાક ભુંજવું.

કેક ખાંડનાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, છુદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦૧, ફૂધની કણુ કીમ ઉસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, તાજાં ૧ ઇંડાંની દાળ, સોજો ગોલાખ તથા લગાડવા માટે માખણ અથવા સોજું ઘી ૫૫ મુજબ.

માખણને ગોલાખથી ઘોષ કલઈ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં આટો નાખી તેમાં મેળવી માહે ખાંડ ભેળવી અને ઇડાંની દાળને કીમ સાથે બરાબર મેળવીને આટાની મેળવણીમાં નાખી આટો ખાંધવા અને પાણી ઇંચ જેટલો જલો રેટલો વણી નાનાં ઝાસ વડે ઝીણું કેક કાપ્વાં અથવા નાના ગેળા કરી હથેલા પર ઝેટલાંજ ભદાં કેક થાપી બીસ્કીટ ભુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ અથવા ધી લગાડી તેમાં સેજ છુટાં છુટાં મુરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં. એ મળહતાં વેલાતી બીસ્કીટ જેવાં થાય છે.

કેક ગુડફ્રાઈડે.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ રતલ ૦૧, માખણ તોળા ૫, સુકા માલુંગાંનાં અથવા ઑરેન્જના વેલાતી સુના મુરખ્યાના ઝીણા કટકા તોળા ૪, તાજાં ઇડાં ૪, સોનું દુધ નાના ચમચા ૪, છુંદેલું ભયફળ અથવા ભવત્રી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કારબોનેટ ઑવ ઑમોન્યા સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

કરંટને ઘોઈ ગુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. ઑમોન્યાને દુધમાં બરાબર મેળવવો. ઇડાંને લાંછ ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં ખીને કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમાં નાખવાં. પછી ખાંડમાં અડધો પાથર પાણી નાખી પીગળાવીને કપડાંથી ગાળી તેનો ચાસવાળો શીરો કરી દોહવેલાં ઇડાંની ઉપર ગરમ ગરમ રેડતાં જવું અને ચમચાથી મેળવવું. તે પછી માહે કરંટ તથા બધો સામાન બરાબર એક રસ કરી કેકનાં મોહડને પુરવું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી જરા અધુરું ભરી મણી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું.

કેક ગોસ્તનું.

કુમળાં નર બકરાંનું નકી ગોસ્ત અથવા હરણું નકી ગોસ્તના બારીક કાપેલા કટકા રતલ ૧, ધી શેર ૧, પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પસ રતલ ૦૧, વેલાતી સૌસ તથા લીંબુનો રસ દરેક નાના ચમચા ૨, નીમક તોળો ૦૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લીંબુ ૦૧ ની બારીક કાપેલી છાલ.

ગોસ્તને ડાંડાં પાણીથી એ વખત ઘોઈ ઘોતાં કપડાંથી નુછી કોરડું કરી માહે બધા સામાન બરાબર ભેળાને સુકું પકાવવું. પછી પાઉ બનોવવાના પત્રાના દાખડા આવે છે તેવા એકથી એ બપ જોગ લેવી અને તેને જરા ઘી લગાડી પાઉનાં કીમમાંથી અડધ ને દાખડાની હેઠે મુકીને તેની ભેળેલી ગોસ્તની મેળવણી મેલી બાકી રહેલાં અડધાં કીમને ઉપર મુકીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં મળાઉતું લાલ ભુંજવું. ગરમ ભટ્ટીમાં ભુંજવું નહી, તેમાં સુકું થઈ જશે.

કેક ચેન્ટીલી.

મેદા ખાંડ રતલ ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, ફૂધની કીમ ભરેલી પાશર ૧, સોજાં નવાં ભાંજેલાં પસ્તાં તોળા ૫, વેનીલા ઍસેન્સ નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૮, રાજબરી જામ તથા લગાડવાનું માખણ બપ મુજબ.

પસ્તાંને છોલીને સ્લાઇસ કાપવી ઇડાંની સફેદી ન કઠણ વધ ચઢાવવો અને દાળને ખુબ તરેહ દોહવીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાંડ બરાબર મેળવીને પછી સફેદી ભેળી જરા જરા કરી બધા આટો મેળવી છેલ્લે વેનીલા ભેળવું. પછી નાનાં નાનાં માહડને પુરવું માખણ લગાડી મેળવણીથી અડધાં ભરી મધ્યમ ભટ્ટીમાં ભુંજી ડાંડાં થાયને કાઢવાં અને કીમના જેટલીજ જામ લઈ બેઠને ભેળી કેકને મથાળે છાલકો પોહોળો છેડ છરી વડે કોતરીને તેમાં એ ભરી ઉપરથી પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવવી. એ કેક મોટું એકજ બનાવવું હોય તો પાંચ દીશને પુરવું માખણ લગાડી મેળવણીથી પોણું ભરી ઉપલીજ રીને ભુંજીને પછી કેકની ફરતી કીનારી એ ઇંચ જેટલી બધેથી સરખી એમજ રાખવી અને વચમાંનો ભાગ કીમ તથા જામ સમાય તેટલોજ સફાઈથી સરખો કોતરીને તેમાં જામ સાથ કીમ ભરીને ઉપર પસ્તાંની સ્લાઇસ ભભરાવવી એ કેક ઘણું સરસ થાય છે.

કેક ચેરી.

મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, બારીક છુંદેલી ખાંડ; માખણ તથા ચેરીનો મુરંખો દરેક શેર ૦૧, તાજાં ઇડાં ૬, બેકીંગ પાઉદર સપાડ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ બપ મુજબ.

કેસઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇડાને લાંછ તેમાં ખાંડ બરાબર મેળવીને પછી જગ જરા કરી બધો આટો ભેળી માખણને જરા પીગળાવી તે રેડી પાઉદર મેળવવા અને ચેરીના બધે કટકા કાપી છેલ્લે તે નાખી કેક બનાવવાના પત્રાના ગોળ દબડાને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી જરા અધુરો ભરીને પુડાંગ તથા ગાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા સુજબ પુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં યા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા વાટી અથવા લગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું.

કેક ચોકોલેટ.

ચોકોલેટનો ભુકા; ખારીક છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦૮, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા પાા, તાજાં ઇડાં ૩, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, લગાડવાનું માખણ અપ સુજબ.

કેક મોલડને પુરતું માખણ લગાડી બધો સામાન સારીકાની એક રસ કરીને એમાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

કેક ચોખાના આગાનાં.

ખારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, ઘેચલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦૧૧, સોણું માખણ રતલ ૦૧, ખોખરી કાચેલી કેરવેસીદ તોળા ૧, તાજાં ઇડાં ૧૨, લીંધુનું એસેન્સ અમચી ૧, લગાડવાનું માખણ અપ સુજબ.

દાળને છુટી સફેદીને કંઈ કંઈ ચઢવી બેઠને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ભેળીને પછી માખણ મેળવી જરા જરા કરી બધો આટો નાખી કેક છુંટવાના સોટાવડે લગલગ અડધો કલાક છુટયા પછી ખાકીનો સામાન ભેળા કેકનાં કોડીયાંને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરીને મધ્યમ ભઠ્ઠી અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવાં. એ કેક ઘણાં સરસ થાય છે.

કેક છાસનું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧૧, સાફ કાચેલી કરંટ દરખ શેર ૦૧, મેદા ખાંડ; તથા સોણું માખણ અથવા સાફ કાચેલી ચરખી દરેક રતલ ૦૮, સાફ કરીને ડરીયા કાઢેલી મોટી કાળી

દરાખ તોળા ૫, સોજી તાજી ઘાડી છાસ પાશિર ૦૧૧, છુદ્દલી ઝિળચી તથા બવફળ દરેક તોળો ૦૧૧, તાર તરીક ઍસીડ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોદાખાઈકાર્ય સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

એક દરાખને ઘોઈ કારડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમાટવી. પછી એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અકેક પછી બધો સામાન સારીકાની ભેળી ઝિક રસ કરી છેલ્લે ઍસીડ અથવા સોદા મેળવીને એ મેળવણી ભરતાં એ ઇંચ અધુરું રેહ તેટલાં પત્રાંના કેકના ગોળ દાખડામાં પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી ઘૂર્ત ગરમ ભડી અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

કેક જનાના.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, ખારીક છુદ્દલી ખાંડ તોળા ૨૫, મોટી કાળી દરાખ તથા કઠણ માખણ દરેખ રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૫, સોદાખાઈકાર્ય સપાટ ભરેલી ચમચી ૦૧, સોજી દુધ પાશિર ૨, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

દરાખના ઠરીયા કાઢી સોજી ઘોઈ ગુછીને ઉપર જરા આટો ભભરાવી તેમાં ખરમાટવી. માખણને તાવડું અને ઇડાં ભાંજી તેને ખુબ તરેહ દોહવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાખીને તેમાં ઇડાં ભેળી માખણ નામી ખાંડ તથા દુધ મેળવી સેજાની ગાંગડો રાખવા નહી. તે પછી દરાખ અને છેલ્લે સોદા ભેળી એ મેળવણી એક ઇંચ અધુરું ભરાય તેટલાં માટાં દીશને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભડીયા તંદુરમાં ઘૂર્તજ ભુંજવા મુકવું અથવા કલઈ ભરેલી વાટી કે લંગડીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર ભુંજવું. ગમે તો દરાખ ચેર ૦૧ લેવી.

કેક તંજનું.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજી માખણ તથા ખારીક છુદ્દલી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૬ ની સફેદી, ઘણીજ ખારીક છુદ્દલી તજ રિપસેત્રા ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

કેક તોપ્સી.

શૌરી વાઈન ઝલાસ ૧, ઝાંડી વાઈન ઝલાસ ૨, સળભરી અથવા
ઝરી જામ તથા નાનાં મોટાં ચઢ ઉતર ચોરસ ધાટનાં સ્પંજ કેક
અપ મુજબ.

એક મોટી બીલોરની રકાખીમાં જરા મોટાં ચાર સ્પંજ કેકને
અકેકની સાથે અઢાડાવીને સરખાં ગોઠવી તેની ઉપર બેમાંની જે તે
એક જામનું જરા જાડું જેવું ૫૩ પાંચરીને પછી તેની ઉપર હેઠેનાં
કરતાં જરા નાનાં ચાર સ્પંજ કેક એજ રીતે મુકીને તેની ઉપર
જામ લગાડી ત્રીજાં પડમાં તેનેથી પણ નાનાં ચાર કેક એજ પ્રમાણે
મુકી જામ ચોપડી છેલ્લે એકજ કેક આવે અને ચોરસ પડા રોકું
થાય ત્યાં સુધી એમજ ગોઠવીને છેક છેલ્લે નાનું એક કેક મુકવું.
પછી બેઉ દારૂ ભેળાને પચનો પચનો મથાળાં તરફથી જરા જરા
રેડી બધાં કેકમાં બરાબર પચાવવો. પણ કેક ફસફસી જાય નહીં
તેની સંભાળ રાખવી. દારૂ પસંદ નહીં હોય તો જરા ઝાંછો લેવો.
આએ વીવીધ વાંતીમાં બધાં પતળાં કસ્ટર તથા ક્રીમ છાપેલી છે
તેમાંથી કસ્ટર ૨ જી, કસ્ટર કીમનું, કસ્ટર બદામનું, કસ્ટર સફેદ,
ક્રીમ પસ્તાની, ક્રીમ ઝાંડીની, ક્રીમ વૅસ્વેટ પેહલી અથવા દુધપાક ૨ જે
જે ગમે તે એક એમાંનું બનાવીને કેકની ઉપર ફરવું રેડવું. એ
કેક ઘણું સરસ થાય છે.

કેક તેનલોક.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૧, ક્રીસમીસ
દરાખ રતલ ૧, કરંટ દરાખ; બારીક છુંદેલી ખાંડ; સોજી માખણ
તથા ઝારેંજ અથવા માલુંગાંના સુકા મુરખાના ઝીણા કટકા દરેક
રતલ ૧૧, સોજી બદામની ખીજ રતલ ૧, છુંદેલી એળચી તથા
જાયફળ દરેક તોળા ૧, તાજાં ઇડાં ૧૨ થી ૧૬, લીંબુનું એસેન્સ
અમચી ૨ થી ૩, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

બેઉ દરાખને સાફ કરી ઘાંધ નુછી કોરડી કરીને ઉપર જરા
આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. બદામને છેલી ઘાંધ નુછીને
બએ ફાડચાં છુટાં કરવાં. પછી કલક ભરેલી તપેલીમાં માખણ નાખી
તેમાં ખાંડ ભિળા કેક ઘુંટવાના સોટા વડે ઘુંટીને નરમ કરી તેમાં
જીડું જીડું અકેક ઇડું ભાંજીને મેળવ્યા પછી જરા જરા કરી બધો

આટે નાખી સારીકાની એકરસ દરવું. પછી કેક બનાવવાના મોટા દાબડાની હેઠે તેમજ ફરતી ભોળુ પર માખણ લગાડેલું સફેદ જાડું કાગળ મેલીને તેમાં એ મેળવણી જરા અધુરી ભરી પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બાબર લુંજવું અથવા વાટી કે લગડીમાં માખણ લગાડેલું કાગળ મેલી તેમાં મેળવણી ભરીને ચુલા ઉપર લુંજવું.

કેક તેનીસ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટે તોળા ૧૫, સોજી માખણ; મોટી કાળા દરાખ તથા છુંદલી ખાંડ દરેક શેર ૦૮, ઓરેંજ અથવા માલુંવાંના મુરખાના ઝીણા કટકા તોળા ૫, બદામની ખીજ તોળા ૨૦, તાજાં ઇંડાં ૪, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

દરાખના ફરીયા કાઢી ઘાઇને કોરડી કરવી. બદામને છોલીને છુંદવી. પછી બધા સામાનને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અકેક પછી મેળવેા અને પત્રોના ગોળ દાબડામાં પુરવું માખણ લગાડેલું જાડું સફેદ કાગળ મેલીને આગે મેળવણીથી દાબડાને પોણા ભરી મધ્યમ ભટ્ટીમાં બરાબર લુંજીને કેકનો ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ ગરમ કીચેલી છરી વડે સફાઈથી સરખો કાપવો. ત્યાર બાદ આઈસીંગ બદામની આગે વીવીધ વાંનીમાં છાપેલી છે તે બનાવીને કેકની ઉપર પાંચરીને ઠંડી ભટ્ટીમાં દસ મીનીટ સુકયા પછી ખાંડની આઈસીંગ બનાવીને બદામની આઈસીંગની ઉપર એ પાંચરીને ઠંડી ભટ્ટીમાં સુકવવી.

કેક દેઝર્ટ

જીના ચાખાના અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચાખાનો આટે; દલેલી ખાંડ તથા કણુ માખણ દરેક રતલ ૦૮, તાજાં ઇંડાં ૪, બેકીંગ પાઉદર સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

આઈસીંગનો સામાન-આરીક દલેલી સફેદ ખાંડ રતલ ૦૧૧, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, ઇંડાંની કણુ ક્રે ચઢાવેલી સફેદ અપ મુજબ.

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં માખણને છુંદીને નરમ કરવું અને ઇડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવીને અંદર તે ભેળી બધા સામાન માહે અકેક પછી બરાબર મેળવો અને કેકનાં નાના કોડીયાંને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં એ મેળવણી જરા અધુરી ભરી ગરમ ભટ્ટીમાં બરાબર ભુંજીને માહેથી કાઢીને ગરમ કાઢેલી છરી વડે ઉપરનો ઉપસેલા ભાગ સફાઈથી કાપવો. ત્યારબાદ આઈસીંગની ખાંડમાં ખપતી ખપતી સફેદી ભેળી રોટલીના બાંધેલા આટા જેવું કાઢ્યું કરી માહે વેંતીલા મેળવી કેકની ઉપર એ આઈસીંગ પાંચરીને તે બાંધાવા માટે થોડી વાર ઠંડી ભટ્ટીમાં કેક મુકવાં. એ કેક તાંદુરમાં પણ જુઓશો.

કેક ટ્રાપ્સ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી કાઢ્યું માખણ; બારીક છુંદેલી ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, તાજાં ઇડાં ૪, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૨, બ્રૅડી તથા મીઠો વાઈન દરેક નાનો ચમચો ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ઘાઈ જુદીને કોરડી કરી આટામાં એ તથા માખણ મેળવવું અને બાકીના સામાનને ઇડાંમાં બરાબર મેળવીને પછી બધું સાથે બરાબર ભેળી એક રસ કરી જુઓવાનાં પત્રાંને માખણ લગાડી તેમાં નાના બતાસા જેટલા ટ્રાપ્સ છુટા છુટા મધ્યમ ભટ્ટીમાં જુઓવા અથવા માખણ લગાડેલી પત્રાંની રકાબીઓમાં મુકીને તાંદુરમાં જુઓવા. ગમે તો ગોલાખને બદલે પદર ટીપાં ગોલાખનું ઍસેન્સ નાખવું. એ ટ્રાપ્સ ઘણા મજાહના લાગે છે.

કેક નાગપોર.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦ા, મેદા ખાંડ શેર ૦ા, સોજી માખણ રતલ ૦ા, તાજાં ઇડાં ૨ ની દાળ તથા એકની સફેદી, બ્રૅડી નાનો ચમચો ૧, મીઠો દાણાની શાકરીયા ખાંડ તથા સાટા માટે આટો ખપ મુજબ.

આટામાં માખણને બરાબર મેળવીને માહે બાકીનો બધો સામાન ભેળી ગુંદીને આટો બાંધી સાટો નાખીને અડધી ઇંચ જાડું વણી ખીસ્કીટ કાપવાનાં પત્રાં કટરથી ગમે તેવા આકારનાં કેક કાપીને પછી છેલ્લે ઇડાંની સફેદીને ખીસ્કીટની ઉપર લગાડી તેની ઉપર જાદી ખાંડ લલરાવીને જુઓવાં. એ કેક સારાં થાય છે.

કેક નાળીયેરનાં.

બારીક છુંદેલી ખાંડ રતલ ૧, સોજાં મોઢું પાકટ નાળીયેર ૧, તાજાં ૩ ઇંડાંની દાળ, પફ પેસ્ટ તથા માખણુ અપ મુજબ.

ઝીણુ દાંતાની ખમણીથી નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ખમણી એક પાથેર પાણીમાં ખાંડ પીગળાવી સોજાં તપેલીમાં ગાળાને તેમાં નાળીયેર નાખી ધગધગતે ઇંગારે મુઠ્ઠી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને માસ પીને ચીવડ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને ઇંડાંની દાળને દોઢવીને માહે તે મેળવવી. પછી આઝે વીવીધ બાંનીમાં પફ પેસ્ટ છાપેલા છે તે બનાવીને કોઠીયાંને માખણુ લગાડી તેમાં પાંચરી કીનારી કાપીને સરખી કરી માહે ખમણુ ભરીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં જુગવાં. ગમે તો ખમણુ બનાવતી વખત માહે નવટાંક માખણુ નાખવું અને દાળ ભળાયા પછી નવટાંક બદામને છોલી બારીક છુંદીને તે તથા છુંદેલી એળચી તોળો ગા, તથા જાયફળ તોળો ગ નાખ્યાથી વધારે સારાં કેક થશે.

કેક નાળીયેરનાં ૨ જાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા બારીક છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, કઠણુ માખણુ તથા નાળીયેર સફેદ બારીક ખમણેલુ દરેક રતલ ગા, તાજાં ઇંડાં ૮, સોજાં દુધ પાથેર ૧, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા સોદાબાઈકાર્બો ચમચી ૨, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લીંચુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, સોજાં ગોલાબ તથા લગાડવાનું માખણુ અપ મુજબ.

નાળીયેરને જરા ગોલાબમાં સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસવું. માખણુને કસધ ભરેલી તપેલીમાં સોટા વડે છુંદી ધણું નરમ કરી તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ મેળવી, ઇંડાંની એક દાળ ભેળવી. પછી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવીને તે મેળવી, પેહલે આટો અને પીસેલું નાળીયેર બેક જરા જરા કરી અધું ભેળી છેલ્લે બેકીંગ પાઉદર અથવા સોદા બરાબર મેળવવો. પછી પત્રાના ગોળ દાબડામાં માખણુ લગાડેલું સફેદ જાડું કોર્સ કાગળ અગાઉથી હેઠે તેમજ ફેરવું મુકીને તૈયાર રાખી તેમાં એક ઇંચ જટલી મેળવણી અધુરી ભરીને તુર્તજ મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં જુગવું અથવા લંગડી કે વાટીને પુરવું માખણુ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ.

સુલા ઉપર લુંજવું. નીમક પસંદ નહી હોય તો તે નાખવું નહી. એ કેક સારું થાય છે.

કેક નેપોલ્યન.

આરીક છુદીને ચાળેલી લોફ શુગર રતલ ૦૧, મી નો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૨૫, નવી બદામની ખીજ તોળા ૧૫, સોજી માખણ રતલ ૦૧, માલુંગાંના અથવા વેલાતી ઑરેન્જના સુકા સુરખાના ધાણા ઝીણા કટકા તોળા ૩, દડવી બદામ તોળા ૨૦, તાજાં ઇંડાં ૬, ખીજે આટો; સોજે ગોલાબ તથા છુંદેલી ખીજ ખાંડ અપ મુજબ.

બેઉ બદામને છોલીને જરા ગોલાબમાં ઘણીજ આરીક પીસ્વી. આટાને જરા સેકીને સુકો કરી તેમાં અઘો સામાન મેળવીને મસળવો, જેમ કરતાં ઘણો પોચો થયેલો હોય તો ખીજે થોડો આટો ભેળી વણાય તેવો કરી રકાખીમાં સુકી ઉપર કપડું ઢાંકીને અડધો કલાક ઠંડકમાં રાખવો. તે પછી સાટો નાખીને ૦૧ ઇંચ જાદો રોટલા વણી નાનાં કપની રકાખી જેટલાં બધાં કેક કાપવાં અને લુંજવાનાં પત્રાં ઉપર આટો છાંટી તેની ઉપર પાથે પાથે કેક સુરી ગરમ ભટ્ટીમાં મજાહનાં લાલ લુંજને કીનારીની ઉપર કાંઈ નકશી કાઢી અને તદન ઠંડાં થાયને જીદા જીદા રંગની જામ બધાં કેકનાં અકેક પડતી ઉપર ચોપડીને હલકે હાથે દાખીને અકેક સાથે વળગાવીને એક ઉચું કેક બનાવી ઉપર પેલી ખીજ છુંદેલી ખાંડ છાંટવી અથવા આમ્બ્રોગ ખાંડની છે તે બનાવીને ઉપર તે પતળા પાંચરીને પ્લમ કેક રીચ છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ દાણા, ટાંકલી તથા ક્રીસ્ટલાઈઝડ ફ્રુટ સુકીને સીંગારવું.

કેક પટેટા અથવા શકરકંદનું.

સારી જાતના સોજ પટેટા અથવા સોજ જાદા શકરકંદને નરમ આશી છોલીને સેજખી ગાંગડો રહે નહી તેમ બરાબર મેંદડ કીધેલા રતલ ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧, સોજી માખણ રતલ ૦૧, સોજી દુધ શેર ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, છુંદેલું જાયફળ ૧, લીંબુનું એસેન્સ અમચી ૧, બદામનું એસેન્સ ટીપાં ૧૫ થી ૨૦, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખુબ મેળવવી અને સફેદીને કહણું કરૂં ચલાવવો. પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં મેંદડ પટેટા અથવા

શકરકંદ નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી ખાંડ તથા માખણ ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મેલી છુંદ્યા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી કંડું થાયને ઇડાં તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવવો અને પત્રાં ન ગોળ દાબડાને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં સેજ અધુરી મેળવણી ભરી પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભઠ્ઠી થા તંદુરમાં ભુંજવું અથવા વાટી કે લંગડીને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ચુલા ઉપર બરાબર ભુંજવું. શકરકંદનાં કેકની મેળવણી પણ એજ રીતે તૈયાર કરવી પણ તેમાં લીંચુનાં તથા બદામનાં એસેન્સને બદલે ઘણું સોજો ગોલાબ નાના ચાર ચમચા અથવા ગોલાબનું એસેન્સ પંદર ટીપાં નાખ્યાં. એ કેક સાફ થાય છે.

કેક પટેટાનું.

સારી જાતના નરમ બાણી છોલીને બગબર ઘુંટેલા પટેટા શેર ગા, ખાંડ નવટાંક, મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણ દરેક તોળા રા, તાજું ઇડાં ૧, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા સોદાબાઈર્બ ચમચી ૨, લગાડવાનું ખીજું માખણ બપ મુજબ.

ઇડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવી બધો સામાન ભેળી તેમાં બરાબર મેળવી છેલ્લે બેકીંગ પાઉદર અથવા સોદા ભેળી તેના ગોળા કરીને તેની અડધી ઇંચ જાદી પુરી વણી ગરમ ભઠ્ઠી થા તંદુરમાં છુંજીને પછી એક તરફથી જરા ચીરીને તેની અંદર જરા માખણ મુકવું.

કેક કુંટનું.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; માટી કાળા દરામ્મ; કરંટ દરામ્મ; લાલ ખાંડ તથા માલુંગાને છોલીને ઝીણા કાપેલા કટકા દરેક રતલ ૧, સોજું માખણ રતલ ગા, સોજો નરમ ગોળ શેર ગા, નવી બદામની ખીજ રતલ ગ, છુંદેલું જાયફળ તોળા રા, શેરી તથા ઊંડી દરેક વાઇન ડ્રાસ ૧, તાજાં ઇડાં ૧૦, લગાડવાનું માખણ બપ મુજબ.

બદામને છોલી ઘાઈ નુછીને પીસ્વી અથવા છુંદવી. ગોળને ભાંજીને કચરો કાઢી સાફ કરવો. ઇડાંને ભાંજી ખુબ તરેહ દોહવવાં.

મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢી બેઉ દરાખને ઘોઈ નુબી તદન કોરડી કરવી અને એમાંની અડધીની ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી અને બાકીની અડધીને ઝૂંડી શેરી તથા જ્યક્ષ સાથે ભેળવી. પછી કલક ભરેલી તપેલીમાં માખણ સાથે ખાંડને કેક ઘુટવાના સોટા વડે ઘુટીને નરમ કરી તેમાં ઇડાં તથા ગોળ મેળવી જરા જરા કરી બધા આટો ભેળીને પછી બાકી રહેલો બધો સામાન એમાં નાખી એકરસ કરવો અને કેક મોઢડને પુગ્લું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી પોણું ભરી ધીમી ભઠ્ઠીમાં ત્રણ સાડા ત્રણ કલાક અથવા તો બરાબર બુજાય સાં સુધી રાખવું, અંદરથી કાચું રાખવું નહીં.

કેક ફ્રેન્સી.

મીલનો પેઉલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો સ્તલ ૦૧, ઝીણી ખાંડ; સોણું માખણ તથા બ્રાઉન એન્ડ પોલસનનો કોર્નફ્લોઅર દરેક તોળા ૫. છોલીને ઘણીજ બારીક છુંદેલી બદામ તથા ઘણીજ બારીક કાપેલો ઑરેન્જનો સુકો પેલાતી મુખ્યો દરેક બરાબર ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ટેર્સ્ટ્યુન) ૧, છુદેલું જ્યક્ષ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૦, બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ અથવા સોદાબાઈ ૧ ચમચી ૨, તાજાં ઇડાં ૩, દુધ તથા લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુખ્ય.

ઉપલા બધા સામાનને કોડી ૧૦ મોટાં બોલમાં નાખી સારીકાની મેળવી એક રસ કરી મેળવણી નરમ થાય તેટલું થોડું દુધ માટે ભેળીને પછી છેલ્લે બેકીંગ પાઉદર અથવા સોદા બરાબર મેળવવો અને કેક બનાવવાનાં કોડીયાં અથવા પેટી પેનને બરાબર માખણ લગાડી તે અડધી ઇંચ જોટલાં મેળવણીથી અધુરાં ભરીને ઊર્તજ ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં સુકવાં અને મજાડનાં બદામી રંગનાં લુબાયને કાઢવાં.

કેક બનાવવાની રીત.

કોઈ પણ પેસ્ટ્રી માટે આઘાને સુકવીને તેમાંથી ભીનાસ દુર કરી તદન કોરડો સુકો કરવાની મુખ્ય અગત્ય છે. કાચુ તેમ કીધાથી કેક વધારે હલકાં થાય છે. માટે જ્યાં પુરતું તડકું હોય ત્યાં આટને મોટા બુતચામાં પાંચડીને તડકે સુકી અવારનવાર તળે ઉપર કરવો, તેથી થોડા કલાકમાં ભીનાસ નીકળી જઈને આટો કોરડો થશે. પણ તડકું નહીં હોય તો ભઠ્ઠી હોય તો તેમાં અને તે

નહી હોય તો પછી એક તપેલાંને ધીમી આંચે ગરમ કરીને તેમાં આટો નાખી તે ભુંજાઈ જાય નહી તેની સંભાળ રાખીને ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી તદન સુકો પણ સફેદ રાખવો. કેક બનાવવા પેઢલાં હેઠે લખ્યા પ્રમાણે બધા સામાન લઈ તેને તૈયાર કરવો. મોટાં નાનાં કેક, પુડીંગ, કસ્ટ, પીસ્કીટ, પફપેસ્ટ, ક્રીટર્સ એ સઘળાં માટે મીલના સુપરફાઇન ઘઉંના આટાને ઉપર લખ્યાં પ્રમાણે સુકો કરી ચાળીને પછીજ ઉમેશ વાપરવો. પણ એ આટો મીલનો નહીજ મલે તો પછી સારી જાતના ઘઉંને ઘોઈ તદન કોરડા કરીને પછી આગે ચોપડીમાં ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો, રવો તથા મેદા છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે એ ઘોઈને કોરડા કાઢેલા ઘઉંને દલાવવા અને એનો મેદા તથા રવોજ કાઢવો. એનો આટો નીકળશે નહી. પછી એ મેદાને મીલના આટાને બદલે વાપરવો અથવા હોઈડ મીડાઇવાળા ધોયત્રા ઘઉં દલાવીને ગામરી મીડાઇમાં વાપરવા માટે ઘણોજ સોજો પાઉદર જેવો આટો લેય છે અને તે આટાને તેઓ પરશુદી કેક છે તે મલતો હોય તો તે લેવો. કારણ હલકા ભેળ સેલવાળો આટો મીડાઇમાં નાખ્યાથી તે ખીગડી જાય છે. કરંટ દરાખને સાફ કરી ઘોઈ ગુછીને કોરડી કરી સુકાવા માટે ચુલા આગળ સુકવી. તે પછી તેની ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી, તેથી તે મેળવણીમાં ખરાબર ભેળાશે. કરવેસીદને ચુંડીને જરા ખેખરી કરવી. આગે ચોપડીમાં ઇડાંને કફ કેમ ચઢાવવો એવાં મથાળાથી છાપેલું છે તેજ રીતે ઉમેશ ઇડાંને કફ ચઢાવવો અને ખીજે મેળવણીનો સામાન તૈયાર થવાને ઉજી વખત હોય તો એક વ.સણમાં રોજ ગરમ પાણી ભરી તેમાં કફ ચઢાવેલી સફેદીનાં વાસણુને સુકવું પણ સફેદીમાં પાણી ભગાઈ જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. બનતાં સુધી માખણુને સોજાં માટીનાં વાસણુમાંજ કેક ઘુટવાના લાકડાંના સોટા વડે ઘુટી નરમ કરવું અને માહે સેજખી પાણી છુટું હોય તો તેને કાંઠી નાખીને પછી માખણુરાળાં વાસણુને ઠંડાં પાણીનાં વાસણુમાં સુકવું. ખાંડને ઉમેશ ઘણી બારીક દલાવી ચાળીને પછી લેવી. લીબુની છાલ નાખવી હોય તો તેને ઘણી બારીક કાપી તેમાં જરા ખાંડ નાખીને મારબલની ખલમાં ઘુટી જરા વાઇન અથવા ફૂધની કીમ સાથે મેળવીને પછી નાખ્યાથી તે ખીજ બધા સામાન સાથે ખરાબર ભેળાશે. બધા સામાન રૂકરૂપ સામટો લેખી દેવો બેધરે

નહી. પણ એકેક પછી જેમ નાખવા છાપેલું હોય તેમ એક તદ્દન ક્ષણ ભરેલાં તપેલાંમાં નાખતાં જવું અને લાકડાંના ડાંડાનો હેઠે ગોળ દડા સાથેનો લેય પર ઉતારેલો સોટો આવે છે તે વડે ઘણો વખત ઘુંટયા કરવું. ડારણ જેમ ઘુંટાય છે તેમ કેક ખીલીને હલકાં સરસ થાય છે. પણ વળી Brown & Polson's Paisley Flour આવે છે તે એક રતલ આઠાએ એક તોળાને હીસાએ લઈને જે મેળવણી હોય તેને સેજ ઘુંટી એકરસ કીધા પછી છેલ્લે એને માહે બરાબર મેળવે છે તો તેથી કેક ખીલીને ઘણું ઉપસે છે અને ઘણું ઘુંટવાની મહેનત રહેતી નથી, તેમજ જે મીઠાઈમાં ખમીર ચઢવા માટે તાડી અથવા ખમીર નાખવા લખેલું હોય તેને તુર્ત ભુંજવું જોઈએ નહીં પણ તેમાં લખ્યું હોય તેમ ચઢે પછીજ ભુંજવું. પણ બેકીંગ પાઉદર અથવા સોડાઆઈનાર્થ નાખ્યો હોય તો તેને તો તુર્તજ ભુંજવા સુધું. મીઠાઈમાં નાખવાનો સામાન ગમે તેવો સોજો હોય પણ લખ્યા કરતાં વધતો આછો લીધાથી તે ખીગડવાનેજ સંભવ રહે છે.

કેક બર્નેજ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, માખણ રતલ ૧૧, સોજા છરાસાલ ચોખા રતલ ૧૧, દુધ પાશર ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૪, ખીજી ઇડાંની દાળ તથા આટો ખપ મુજબ.

ચોખાને ચુંટી સોજા ઘોઘ એક પાશર પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું. પાણી સુકાયને દુધ ભેળીને ઘુંટવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ઇંડું થાયને પેલાં ચાર ઇડાં તથા બાકીનો સામાન મેળવી સારીકાની મસળીને સારો છાંટી અડધી ઇંચ જાડું વણી તંબલરની કીનારી વડે ગોળ કેક કાપવા અને ખપ જોગી ઇડાંની દાળને દોહવી તેમાં બાકીને સોદીને ધીમે ઇંગારે મુકી તેની ઉપર બેઠે ૫૩ લાલ ભુંજવાં.

કેક બાકરખાની.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૧, સોજું દુધ શર ૧૧, સોજું ઘી તથા નવી બદામની ખીજ દરેક શર ૧૧, ગામડી ખમીર તોળા ૩, બાટલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, તાજું ઇડું ૧, ખસખસ ખપ મુજબ.

અદામને છાલીને જરા દુધમાં બારીક પીસ્વી. આટાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ગાંગડા રેહ નહી તેમ બે પાથેર દુધને બરાબર મેળવી અદામના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગ જુદો રાખી આટામાં બાકીની બે ભાગ અદામ નાખી બીજા બધા સામાનને માહે સારીકાની ભેળા એક રસ કરી ખમીર ચઢવા મટે ચુલાથી બે બીલસને છેટે બે કલાક ઢાંકી રાખવું. તે પછી ઘોડાની નાલનાં આકારનાં ચપટાં કેક બનાવી તેની ઉપર બાકીની અદામ ભભરાવી ખસખસ છાંટીને ભુંજવાનાં પત્રાંમાં મેલીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં ભુંજવાં.

કેક બેનબરો.

ફરંટ દરાખ રતલ ૦૧૧, સોજી માખણ તથા રેતેફ્યા કેક દરેક રતલ ૦, ઓરેંજના તથા માલુંગાંના મુરખ્યાની ચીપ દરેક તોળા ૭, છુંદેલી એળચી; બપફળ તથા બવંત્રી ત્રણ મલી તોળા ૧, પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક રતલ આટાનો માખણનો બનાવેલો પફ પેસ્ટ, દલેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ઘોઈ નૂછીને કોરડી કરવી. રેતેફ્યા કેકને બારીક આટા જેવાં છુંદવાં. પછી બધા સામાનને ભેળવો અને પફ પેસ્ટ બનાવી તેના એક સરખા સમ ચોરસ બે કટકા વણી એક કટકાની ઉપર કેકની મેળવણી સફાઇથી સરખી પાંચરી ચારે બોરડુની ફરતી કીનકરી એક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખવી અને તેની ઉપર પાણી ચોપડી બીજા કટકાને તેની સાથે બરાબર વળગાવીને પછી બે ઇંચ પોહોળાં અને ત્રણ ઇંચ લાંબાં કેક થાય તેમ ચાલતી છરી વડે તેની ઉપર સફાઇથી બધા અળગા કાપ પાડી ગરમ ભટ્ટીમાં બરાબર ભુંજીને કાઢી ગરમ હોય ત્યારેજ બ્યાં કાપ હોય ત્યાંથી કાપીને કટકા છુટા પાડવા અને ચાળણીથી તેની ઉપર ખાંડ છાંટવી. ઉપલી કેકની મેળવણીને અદલે ગમે તો પફ પેસ્ટની ઉપર કોઈ પણ જાતની ભમનું ૦ ઇંચ જેટલું પડ પાંચરીને બનાવવું.

કેક રેતેફ્યા.

સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૧, સોજી અદામની બીજ રતલ ૦૧, તાબ ૬ ઇંડાંની સફેદી, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૨.

બે ઇંડાંની સફેદી સાથે અદામને બારીક છુંદીને તેમાં ખાંડ ચળાવીને પછી બાકીની સફેદી ભેળી વેકર પેપરે બપ છુટાં છુટાં બીણ

કેક મુકી ધીમી ભઠ્ઠીમાં અથવા તંદુરમાં ભુંજવાં. આગે કેક મળાઈનાં થાય છે અને ઉપલા સામાનનાં એ કેક એક રતલને પાંચ તોળા જેટલાં થાય છે.

કેક રેલેફ્યા ૨ જાં.

દહેલી ખાંડ રતલ ૧, નવી બદામની ખીજ રતલ ૦૧૧, કડવી બદામની ખીજ તથા મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક રતલ ૦, તાજાં ૨ ઇંડાંની સફેદી, સોજે ગોલાબ તથા સાટા માટે ઘઉંનો આટો અપ મુજબ.

જેલ બદામને છાલી ઘાઈ ગુછાને જરા ગોલાબ સાથે સાકા પાતા ઉપર બાઈક પીસી કલકાં ભરેલી તપેલીયાં વાપી તેમાં પાણી રતલ ખાંડ તથા આટો ભેળા સફેદીને કઢણ કફ ચઢાવી તે વાપી બધું સારીકાની એક રસ કરીને પછી ઇંગારે મુકી અમચથી અવાર નવાર ફેરવવું અને ગરમ થાયને ઉતારીને રકાખીમાં કાઢી બરાબર મસળાને પછી ઉથેલી પર જરા સાટો લઈ મેળવણીના તાનાં ખાટાં લીંચુ જેટલા ગોળા કરીને પછી તેને દાખીને જરા અપટા કરી વેકર પેપર ઉપર જરા છુટા છુટા મુકી બાકી રહેલી ખાંડને કેકની ઉપર સફાઈથી લગાડી કઢણ થયા માટે ધીમી ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં મુકવાં.

કેક વરીંગ.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૫, સોજું કઢણ માખણ રતલ ૪, કરંટ દરાબ રતલ ૨૧, સોજુ દહેલી ખાંડ રતલ ૨, સોજુ બદામની ખીજ રતલ ૧, માલુંગાંના તથા ઓરેંજના પેલાતી મુકા મુરખાના ઝીણાં કટકા દરેક રતલ ૦૧૧, બચકળ; જાવંતો તથા લવંગ દરેક તોળા ૨, ઐડી તથા સફેદ વાઇન દરેક વાઇન ગ્લાસ ૨, તાજાં ઇંડાં ૩૦, ઓરેંજ ફલાવર પોટર તથા લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

બદામની આઇસીંગનો સામાન - સોજુ પેહલાં નંબરની બારીક દહેલી ખાંડ તથા સોજુ બદામની ખીજ દરેક રતલ ૧, ઇંડાં ૩ ની સફેદી, સોજે ગોલાબ અપ મુજબ.

ખાંડની આઇસીંગનો સામાન—ઘણિજ સોજુ પેહલાં નંબરની બારીક દહેલી ખાંડ રતલ ૧, સ્ટ્રાચ તોળા ૪, ઇંડાં ૪ ની સફેદી.

કણુ કફ ચઢાવેલી, વૈનીલા તથા નવું રાજબેરી એસેન્સ દરેક નાનો ચમચો ૧.

જયફળ, જવંત્રી તથા લવંગને બારીક છુંદીને ચાળવું. બદામને છાલીને જરા ઓરેન્જફલાવર વોટરમાં પીસવી. કરંટને સાફ કરી ઘોષ નુછી કોરડી કરીને ધીમે ધંગારે ઠીકરાં ઉપર સુકવીને કાઢી તેની ઉપર જરા આટો લસરાવીને તેમાં ખરમોટવી. આટાને જરા સેકીને ચાળવો. માખણને ઘણાં મોટાં કોડીનાં ફક્ત દીશમાં ચથવા તદન કલષ ભરેલી કથરોટ યા ખુતઆમાં નાખી હાથની હથેલી વડે મથીને ઘણું નરમ કરી માટે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને પછી તદન કલષ ભરેલાં તપેલાંમાં નાખીને તેમાં જરા જરા કરી બધી ખાંડ મેળવવી અને ઇડાંની દાળને ખુબ ઘુંટી સફેદીને કણુ કફ ચઢાવી અંદર તે ભેળીને પછી જરા જરા કરી બધો આટો મેળવ્યા બાદ બધો સામાન ભેળીને ફેક છુંટવાના મોટા વડે લગભગ હઠીથી તણ કલાક છુંટવું. હ્યાર બાદ એ મેળવણીથી પોણા ભરાય તેટલા મોટા ફેક બનાવવાના પત્રાના ગોળ દાખડામાં માખણ લગાડેલું સફેદ જાદું કાગળ તળીયામાં તથા કરતું સુકી તેની અંદર મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં ભુંજવા મુકવું. તેટલાં બદામની આઇસીંગના સામાનમાંની બદામને છાલી ઘોષ નુછીને તદન કોરડી કરી જરા ગોલાખમાં ઘણીજ બારીક પીસી ઇડાંની સફેદીને કણુ કફ ચઢાવી તેમાં જરા જરા કરી બધી બદામ હલકે હાથે મેળવીને પછી ખાંડ ભેળવી અને ફેક લગભગ ભુંજવા આવેને ભટ્ટીમાંથી કાઢીને ઉપરનો ઉપસી આવેલો ભાગ ગરમ કીચેલી છરીવડે સફાઈથી સરખો કાપી કાઢીને ફેકની ઉપર આગે આઇસીંગ સફાઈથી સરખી પાંથરવી અને ફેક બગબર લાલ થવા માટે પાણું ભટ્ટીમાં મુકવું અને ખાંડની આઇસીંગને સામાન હેડે લખ્યા મુજબ જલદી તૈયાર કરવો.

ખાંડમાં સ્ટાર્ચ ભેળવેને બારીક કપડાંથી ચાળવું. પછી ઇડાંની સફેદીને જસતની રકાખીમાં કણુ કફ ચઢાવી તેમાં જરા જરા કરી બધી સ્ટાર્ચ સાથની ખાંડ મેળવી છેલ્લે એસેન્સ બરાબર ભેળી ફેકને ભટ્ટીમાંથી કાઢીને ઘુંટું લાકડાંની છરી વડે બદામની આઇસીંગની ઉપર સફાઈથી આગે આઇસીંગ પાંથરીને એ બંધાયેલાં સુધી ઠંડી ભટ્ટીમાં ફેક મુકવું. પણ આઇસીંગને સેજબી રંગ પકડવા દેવી નહી, તદન સફેદજ રાખવી.

કેક વેનીક્ષ્યન.

સેકાને સુકા કીધેલા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, લોહ શુગર તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦૧, સોજા મીઠી બદામની બીજ તોળા ૧૭૧, કડવી બદામની બીજ તોળા ૨૧, તાજા ૪ ઇંડાની દાળ, કલડ શુગર; જુદા જુદા રંગની જામ; આઇસીંગ પાંડની તથા ગોલાય યા ઓરેન્જ ફ્લાવર વોટર અપ મુજબ.

ઇંડાની દાળને સુપ્લેટમાં આવના કાંટાથી ખુબ દોહવવી. બેઉ બદામને છોલી ગોલાય યા ઓરેન્જ ફ્લાવર વોટરમાં ઘણીજ ખારીક પીસવી. લોહ શુગરને છુંદીને ખારીક ચાળણીથી ચાળવી. પછી આટામાં એ બધું તથા માખણ બરાબર મેળવી ઘટે તોજ સેજ પાણી લઇને કઠણ બાંધી ૦૧ ઇંચ જાડું વણી પત્રાંતી ઉપર મુકીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં છુંજવા મુકવું અને શીઠા લાલ રંગનું થાયને કાઢી ઇંડું પડેને તેના એક સરખા સમચોરસ છ કટકા કાપી પાંચની ઉપર એક પડે જુદા જુદા રંગની જામ ચોપડી અડેકની ઉપર સરખા ગોઠવીને ચોડ કરી છથો કટકો અમથોજ મુકવો અને પાંડની આઇસીંગ બનાવી તેની ઉપર પાંચરીને પછી તેની ઉપર કલડ શુગર ભભરાવવી. ગમે તો એક સરખા કટકા કાપવાને બદલે એવી રીતે ચઢ ઉતર કાપવા કે તે અડેકની ઉપર મુકતાં નાના મોટા બદામની ફરતી બોરકુબર અડેક ઇંચ જેટલી કીનારી ખાલી રેહ. પછી તે અડેકની ઉપર ગોઠવીને તેની ફરતી કીનારીની ખાલી જગ્યા ઉપર જુદા જુદા રંગની જામ પાંચરી.

કેક વેપસ્ટર.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સફેદ મેદા પાંડ તથા તાજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ૦૧, કરંટ દરાખ રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૫, બેડી તથા સેજો ગોલાય અથવા ઓરેન્જ ફ્લાવર વોટર દરેક નાના ચમચા ૩, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

કરંટને ઘોષ નુછી કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમોટવી. પછી કલહ ભરેલી તપેલીમાં ઇંડાંની દાળ નાખી મોટા બડે ખુબ દોહવી, સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી માહે તે બેળી પાંડ તથા માખણ મેળવી આટો જરા જરા કરી બધો બરાબર

ભેળી બાજીનો સામાન નાખી લગભગ અડધાંથી પોણા કલાક ખુબ ધુંટવું અને ગાંબાની મોટી યાળાને પુરતું માખણ ચોપડી તેમાં અરંધી ઇંચ જેટલી મેળવણી ભરી ગરમ ભઠ્ઠીમાં અથવા પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર છુંછને તેનાં ડાયમંડ આકારના કેક કાપવાં.

કેક સ્નો.

છુંદેલી ખાંડ તથા આરાઈટ દરેક રતલ ૦૧, સોજું માખણ રતલ ૦૧, તાજાં ૬ ઇંડાંની સફેદી, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૨, ગોલાબનું એસેન્સ ડીપાં ૧૫, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કઠું ચઢાવવો. પછી તદ્દન કલ્હાં ભરેલી તપેલીમાં માખણ નાખી માહે ખાંડ મેળવી આરાઈટ નાખી લાકડાંના નાના સોટા * થવા લાકડાંનાં મોટા ચમચા વડે લગભગ પોણા કલાક મેળવવું. પછી નીમક તથા એસેન્સ ભેળા મલ્લે સફેદી મેળવવી અને કેનાં મોદડને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી મેળવણી અધુરી ભરી ધીમી ભઠ્ઠી વા તંદુરમાં છુંજવું. પણ કેક લાલ થવા દેવું નહી. નીમક પસંદ નહી હોય તો તે નાખવું નહી. આરાઈટ નહી હશે તો પછી મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો પણ ચાલશે.

કેક સરસ.

નરમ બાજી છેલીને બરાબર મેંશ કીધેલા સોજા પટેરા તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક તોળા ૧૩, માખણ શર ૦૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજા ચઢાઈ તાડી બાટલી ૦૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

પટેરા સાથે આટાને એક કલ્હાં ભરેલી તપેલીમાં બરાબર મેળવી તેમાં માખણ, તાડી તથા નીમક ભેળા બરાબર એક રસ કરવું અને મેળવણી કઠણ હોય તો પછી ઘાડી યાય તેટલું સોજું ગરમ પાણી માહે બરાબર મેળવી ઘાડી કરીને પછી ખમીર ચઢવા બળતા ચુલા આગલ બે બીલસને છેટે ઢાંકીને મુકવું અને ખમીર ચઢેને કેકનાં ઢાડીયાંને પુરતું માખણ લગાડી મેળવણીથી અડધાં ભરીને

પુર્ત મધ્યમ ભટ્ટી અથવા તાંદુરમાં મુકી શીકાં લાલ થાયને કાઢીને અમથાં અથવા કોઈ પકવાંત સાથે ખાવાં.

કેક સાણુ ચોખાનું.

સોણું તાણું દુધ શેર ૧, સાણુ ચોખા તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, સોણુ બદામતી ખીજ નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૪, લગાડવાનું માખણુ અપ મુજબ.

સાણુ ચોખાને ચુંટી સોજા બોઈ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધમાં ભેળાને ચુલે ઢંઢાડું મુકવું અને એ કપરા પડેને ઉતારવું. બદામને ઢાલી બોઈ નુછીને છુંદવી. ઇંડાંને ભાંજી દાળને ખુબ તરેહ દોહવવી. પછી બધા સામાનને સાણુ ચોખા સાયનાં દુધમાં ભેળી છેલ્લે ઇંડાંની સફેદીને સારીકાની દોહવીને તે મેળવવી અને કેક બનાવવાના પત્રાંના મોટા ગોળ દાબડાને પુરતું માખણુ લગાડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી અધુરી મેળવણી ભરીને ભટ્ટીયા તાંદુરમાં બરાબર જુગુને ચોકસેટના અથવા વેનીલાના સોસ સાથે ખાવું.

કેક હીંદુસ્તાની.

મકાઈનો આટો તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧૧, સોણું કકણુ માખણુ રતલ ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૮, છુંદેલું જયફળ ૧, લગાડવાનું માખણુ અપ મુજબ.

કલઈવાળી તપેલીમાં માખણુ સાથે ખાંડ ભેળી ઘુંટીને નરમ કરવું અને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાવડે ખુબ દોહવી માહે એ ભેળી જરા જરા કરી બધા આટો મેળવી જયફળ નાખવું. પછી કેકનાં મોહડને પુરતું માખણુ લગાડી તેમાં એક ઇંચ જેટલી મેળવણી અધુરી ભરીને મધ્યમ ભટ્ટી અથવા તાંદુરમાં બરાબર જુગુ.

કેક હીંદુસ્તાની ૨ જી.

મકાઈનો બારીક આટો રતલ ૧૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧૧, સોણું માખણુ શેર ૦૧, મીલનો પેહલાં નાંખરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, મુંડ તથા તજનો ઘણોજ બારીક પાઉદર જેવો લુકો દરેક સપાટ ભરેલી અમચી ૧, લગાડવાનું માખણુ અપ મુજબ.

છડાંને મોટાં કોડીનાં બોલમાં ભાંજીને ખુબ તરેહ દોહવી તેમાં માખણ મેળવી આટો, સુંક તથા તજ અકેક પછી સારીકાની એક રસ કરી એ મેળવણીથી જરા અધુરું ભરાય તેટલાં મોહને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને મધ્યમ ભટ્ટી અથવા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

કોપર સૉસ સાથે બ્રૅન્ડેડું ગોસ્ત.

નર બકરાનાં ઘણાં કુમળાં નકી ગોસ્તનો એકજ કટકો રતલ ૧, કઠણ માખણ તોળા ૨ા, કેપરના દાણા ઉપસેલી ભરેલી નાનો ચમચો ૧, વેલાતી સૉસ નાનો ચમચો ૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ખડનો આટો સપાટ ભરેલી નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કાંદાનો રસ ટીપાં ૧૦.

ગોસ્તને સાફ કરી ડાંડાં પાણીથી એક વખત સોજીું ઘાઈ કલઈ ભરેલા પાટીયામાં નીમક તથા દોઢ શેર ડાંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે સુકવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ સવા પાશેર જેટલો સુપ રેહીને ઉતારી ગોસ્તને માહેથી જુદું કાઢી કઈ એક સુપપ્લેટમાં આટો નાખી તેમાં જરા સુપને સાચકાની મેળવીને પછી બધા સુપમાં ભેળા તેમાં કાંદાનો રસ તથા માખણ નાખી ધીમે બળતે મેલી છુંટયા કરવું અને ગ્રેવી ઘણી ઘટ થઈ ચીકાસ છુટો પડેને ઉતારી બાકીના સામાન ભેળવો. પછી ગોસ્તને ગરમ કરી દીશમાં કાઢી તેની ઉપર એ કેપર વાળો સૉસ ફરતો રેડી ગરમ ગરમ ખાવું. ડાંડું થયાથી માખણ બંધાઈ જાય છે. એ કેપર મેલા જેવા લીલા રંગનાં અને ગ્રીનપીસના દાણાના જેવા સીસીમાં સરકા સાથે ભરેલાં વેલાતી તૈયાર આવે છે.

કૅમેજ અથવા ફાલીફલાવર.

બારીક સેવ જેવી કાપેલી કૅમેજ રતલ ૧૦, કાંદા રતલ ૦, ધી નવટાંક, આડુ તોળો ૦, લસણ વાલ ૫ (એ આની ભાર,) જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, ખાંડ સપાટ ભરેલી નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૦, સોજીું મોટું નાળીયેર ૦.

આડુ લસણને છેલીને છુંદવું. કૅમેજને નરમ બારી કલઈ ભરેલી ચાળણીમાં આસાવવી. નાળીયેરને ખમણી પીસીને તેમાં આડો

પાશર ગરમ પાણી રેડી ચોળીને ઘાડું દુધ કાઢવું. પછી કાંદાને છોલી આરીક જીરૂ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં બદામી રંગના તળી માહે આડુ લસણ ભેળા તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને માહે બધા સામાન ભેળા ઠંકીને ઇંગારે રાખી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘી પર આવેને ઉતારવું. ક્યેજને બદલે કાલીફલાવરનાં ફુલને. છુટાં પાડી એમજ આશીને એજ રીતે પકાવવી. એ વાંની સારી થાય છે.

કેરવઈ.

સોજાં મોટાં પાકાં વસાઈનાં કેળાં ૬, બદામની ખીજ; કીસમીસ દરાખ તથા સફેદ મેદા ખાંડ દરેક તોળા ૫, એળચી તોળા ૦૧૧, જયફળ તોળા ૦૧, ઘી ૫૫ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ઘોષ નીચવીને કોરડી કરવી. બદામને છોલી ઉભા બે કટકા કાપીને પછી તે અકેક કટકાના આડા ચાર પાંચ ઝીણા કટકા કાપી ઘોષ નુછીને તદન કોરડી કરવી. પછી મોટી કઢાઈમાં ઘીને મધ્યમ બળેને મેલી કકડીને માહેથી ધુંમાડો. નીકળેને બદામ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગની થાયને ઉતારી પાડી ઘુર્તજ આંધરાંની ચમચે કાઢી લઈ પાછું ચુલે મુકવું અને દરાખને તળી કાઢી એ બેઉ ઠંડું થાયને માહે ખાંડ ભેળા એળચી જયફળને છુંદીને તે મેળવવું. ત્યારબાદ આખાં કેળાંને પાણીમાં ચુલે નરમ આશીને ઉતારવાં અને ગરમ કેળાં બરાબર મસળાય છે માટે તપેલીમાંજ રાખી માહેથી અકેક કેળું કાઢી છોલીને છરીવડે ઉભું ચીરી અંદરની બધી નેસ કાઢી નાખી મોટા ચમચા અથવા નાની કરછી વડે બરાબર મસળી નરમ માવા જેવાં કરી માહે સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી તળેલા મેવાના અધારથી વીસ ભાગ કરવા અને મસળેલાં કેળાં ઠંડાં થાયને તેના પણુ એટલાજ ભાગ કરી હાથને કેળાં વળગે નહી માટે હથેલીને સેજ ઘી લગાડતાં જઈ કેળાંના અકેક ભાગના ગોળા કરીને પછી તેનું ટ્રેડીયું બની શકે તો તેમ પતળું ઠંડું સફાઈદાર કોર્ડીયું બનાવવું, પણુ તેમ નહી અને તો હથેલીની ઉપર બધેથી સરખું ૦૧ ઇંચ જાડું થાપી તેની વચમાં મેવાનો એક ભાગ મુકી માહેથી તે બાહેર નીકળ્યા પડે નહી તેમ ઉપરથી મોડું બરાબર બીડી લેવું અને તળતાં કેરવઈ કઢાઈને વળગે નહી માટે ઘણાજ સેજ ચોખાના આટામાં ખરમોટી કઢાઈમાં પુરવું.

ધી ભરી મધ્યમ બળને બરાબર કકડાવીને પછી બળવું ધીમું કરી કઢાઈમાં સમાય તેટલી સાતથી નવ કેરવઈ મુકવી અને હેડેતું પડ લાલ તળાપને કઢાઈને ઉતારી નાના ધારદાર તમથા વડે ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી કેરવઈને ઉપાડીને ફેરવી એમજ બીજું પડ કકડું લાલ થાયને ઉતારીને કાઢવી. મેદા ખાંડ નહીં હોય તો છુંદલી ખાંડ લેવી. ઉપર મુજબનો મેવો કેરવઈમાં ભરવાને બદલે ગમે તો આએ ચોપડીમાં ખમણ નાળાયેરનું છાપેલું છે તેવું બનાવીને કેળાંમાં ભરવું.

કેરવ. ૨ જી.

ઉપર પેહલી કેરવઈમાં લખ્યા મુજબ ખાંડ ભેળેલા મેવો ભરીને બનાવેલી તળેલી કેરવાઈમાંથી પછી ખાંડ પસરીને બાહેર નીકળે છે. માટે મજાઈની મુકી કેરવઈ કરવી હોય તો તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બદામ દરાખને તળાને એ બેઉ ભેળવું પણ માહે ખાંડ તથા એળચી જાયફળ ભેળવું નહીં. ત્યાર બાદ આએ ચોપડીમાં તળેલાં કેળાં ૨ જાંમાં ધી તથા ખાંડ નાખીને કેળાં રાંધવા છાપેલું છે તે રીતે એક રતલ કેળાંને રાંધીને કાઢી લઈ તેમાં એળચી જાયફળ મેળવી ઠંડાં થાયને તેના પેહલી કેરવઈમાં લખ્યા મુજબ કોડીવા બનાવી તેમાં તળેલા મેવો ભરી માદું બીડી દાખીને કેરવઈને કઢણ કીધા પછી ઘણાજ સેજ ચોખ્ખાનો આટો આંગળાવડે કેરવઈની ઉપર લગાડીને પેહલી કેરવઈમાં લખ્યા મુજબ કઢાઈમાં કકરી લાલ તળવી.

કેરીની પોળી. (પરભુ લોકની.)

હાકુસ, પાયરી અથવા બીજી કોઈ પણ સારી જાતની સાખા વગરની દલદાર બરાબર પાકેલી કેરીને સોજી ઘોઈ તેને ઘોળાને ડીચકાં આગળથી જરા છાલ કાઢીને અંદરનો રસ સાથનો ગર બધો બરાબર નીચવીને કાઢવો અને તે બે રતલ લઈ તેમાં સોજી ખાંડ અડધા રતલ નાખી કેરીને ભચડી બરાબર ભાંજીને માહે સેજખી ગાંગડો રાખવો નહીં. પછી સોજી કલઈ ભરેલા પાટીમાં નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર છુંટયા કરવું અને બરાબર ઘટ થાયને તેમાં નવદાંક સોજું ધી નાખી બળવું ધીમું કરીને છુંટયા કરી કઢણ થઈ ધી છુંટું પડે તે આગમચ ઉતારી લેવું. કારણ ધી છુંટું પડે તો તેમાં કેરી તળાઈને આસ આવી જાય છે અને એ રાંધેલી કેરી જોને પુરણ કેહ છે તે આવટ થઈ

જાય છે અને એવું પુરણુ ભરવાથી પછી પોળા વણાવી નથી. પણ કદાચ પુરણુ એ રીતે ચીવટ થઈ જાય તો તેને કાઢી નાખવું નહીં, પણ તેમાં થોડું કકડવું પાણી નાખી પાછું ચુલે ધીમે બળતે મુકી ચમચથી ભચડ્યા કરવું અને પાછું ઢીલું થાયને ઉતારી અંદર કટકા હોય તેને ભાજી બધું બરાબર એકરસ કરી પાછું ધીમે બળતે મેલી ઉપર લખ્યા મુજબનું પુરણુ તૈયાર કરીને ઉતારી એક તોળો એળચીના દાણાને બારીક છુટીને તે અંદર ભેળવી. પણ એ રીતે પુરણુ બનાવવાની આગાહિ ઘઉંનાં સફેદ ઝીણાં રવા એક રતલ લઈ તેમાં સોજી નવટાંક ધી મેળવી ડુંડું પાણી નાખી ખુબ તરેહ યુદ્ધીને સેજ પોચો પ્રાંધી ઉપર કપડું ઢાંકીને પુરણુ તૈયાર થાય ભાં સુધી રાખવો. ત્યાર બાદ એ ૧ તથા પુરણુના આઠાં લીંબુ જેટલા બધા એક સરખા સફાઈદાર ગોળા કરવા અને રવાના ગોળાનું બધેથી એક સરખું પતળું સફાઈદાર ઉંડું કોડીયું બનાવી તેમાં પુરણુનો એક ગોળો મેલી ઉપરથી મોઢું ચપટાવને બરાબર બંધ કરી લઈ ઘણા સેજ એખાને આટો પાટીયાં પર નાખી બીડેલું ૫૩ હેઠં આટાની ઉપર મુકી પોળીને થોડી વણીને પછી ફેરવી નાખીને એખાની ઘણી પતળી રોટલીના જેવી સફાઈદાર ગોળ પોળી વણવી અને ચુલે ગામડી કોલસાના અંગાર ઉપર સાફ લોઢી મેલી તેની ઉપર આડધી ચમચી જેટલું મોજીયું યા એપડી તે ગરમ થાયને તેમાં પોળા મેલી ઉપરનાં ૫૩ની ઉપર તવાથા વડે સેજ ધી લગાડી લોઢી પર જરા જરા ધી પુરતાં રેહવું અને હેઠેનું ૫૩ તળાયને પોળા ભાગે નહીં નેમ સંભાળધા તવાથા વડે ફેરવીને બીજી ૫૩ તળાયા પછી કાઢી લઈ એજ રીતે બધી પોળા તળવી. મોટી પોળા બનાવવી હોય તો ગોળા જરા મોટા કરવા વચલાં કદની છ સાત કેરીમાંથી ઉપર લખેલા હીસાબ જેટલો ગર તથા રસ નીકળે છે. એ પોળા સારી લાગે છે.

કેરેલે દ્રાવ્ય.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧૧૧, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૨૫, ખેખરી કીચેલી કેરેલેસીદ તોળા ૩, તાજાં છડાં ૪.

છડાંને મોટાં કોડાનાં વાસણમાં ભાજી તેમાં ખાંડ નાખી પાંદર મીનીટ ઘુટવું. તે પછી તેમાં આટાને સારીકાની મેળવી કેરેલેસીદ

મેળવી અને ભુજવાનાં પત્રામાં સફેદ જાડું કોઈ કાગળ પાંચરી એક સોળ મોટી ગળણીનાં મેળવણી અપતી અપતી ભરી તે વડે કાગળની ઉપર જરા છેડે છેડે નાના એકેક ચમચા જેટલી મેળવણી રેડીને પછી આઠી રહેલી ખાંડ તેની ઉપર ભભરાવીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં એ દોષ્પસ ભુજવા.

કેરેવે બ્રંડી.

એક આટલી બ્રંડીમાં ઘણાજ બારીક પાઉદર જેવો મુંઠનો ભુકો અડધો તોળો તથા ખોખરી કાષેલા કેરેવેસીદ ઉઠી તોળો મેળાને પછી એક બીલોરની ઘરણીમાં બધું નાખી અષ્ટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું ખાંધી પંદર દીવસ રાખવું. તે પછી મઠ કપડાંથી બગાળે ગાળાને આટલીમાં ભરવો. એ બ્રંડીથી ખાંતું હજમ થાય છે.

કેહેલ મુત્ર. (કોલ ખેતની વાંની.)

કાંદા તથા કેળાનાં લાલ ફુલ દરેક શેર ૧, થી શેર ૧૫, ઘાણા જીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચા ૧, દલેલી હળદ તથા રાધના ઘાણા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મેથીના ઘાણા તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચા ૧, મોટું નાખીયેર ૧, મોટાં ખાટાં લીંચુ ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, નીમક અપ મુજબ.

મરચાંને ઘોષને બારીક કાપવો. નાળાયેરને બારીક ઘાંતાની ખમણીથી ખમણીને અડધું જુદું રાખવું અને બાકીનાં અડધાંમાં ઉઠી પાથેર ગરમ પાણીમાંથી થોડું થોડું નામતાં જઈ પાતા ઉપર એ ત્રણ વખત પીસીને બધું દુધ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કેળાની ઉપર કેળાંની હુંગર નીકળે છે તેમાંથી બધા મોટાં કેળાંના કાતરા નીકળી રહ્યાં પછી છેલ્લે છેડા ઉપર લાલ ફુલ આઠી રેડ છે તેવું એક મોટું ફુલ લેવું અને તેની ઉપરનાં ઝડઈ ગયેલાં પાદડાં કાઢી નાખીને ફુલને આખુંજ સોજી ઘોષ નુછીને પછી ફુલનો છેડેનો અણીવાળો ભાગ પણ થોડો કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીનાં ફુલના ઉભા ચાર કટકા કાપીને તેની ઉપર બધા કાપ મુકીને જદા ભુકા જેવું કાપી તોળીને તે એક શેર લઈ તેમાં નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા તથા એ લીંચુનો રસ નાખી હાથે વડે ખુબ તરેહ ચોળા ચોળીને પછી ઈંડાં પાણીથી સોજી ઘોષ નીચવીને સુકું કરવું. ત્યારબાદ કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તેમાંથી અડધાંનું જુદા રાખી બાકીના અડધાને કલઈ ભરેલા

પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળા પેલું ખમભેલું અડધું નાળાયેર રેહવા દઈ બાકીનો બધો સામાન તથા જીદા રાખેલા કાપેલા કાંદાને માટે નાખી ચમચથી બધું ભેળા ઢાંકણ ઢાંકી ધીમાં આંચે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચથી બધું દાબતાં જમીને બરાબર મેળવ્યા કરવું અને બધું તતરેને ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા નાળાયેરનું દુધ નાખી ચમચથી ભેળાને ઢાંકવું અને બધું ચરીને ધી પર આવવા માટે ત્યારે પેલું જીદું રાખેલું ખમભેલું અડધું નાળાયેર મેળવી ઇંગારે રાખવું અને મળહનું ધી પર આવેને બાકીનાં ચાર લીંબુનો રસ કાઢી તે ભેળા તે બળીને પાછું બધું ધી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું. એ વાની મળહની લાગે છે. ઉપલી રીતે એ વાંની કોલંબોમાં પકાવે છે. પણ કેળાંનાં ફુલનો છુટો કાપી તેને નીમક તથા લીંબુના રસ સાથે ચોળીને ઘોયા પછી ઉપર મુજબ પકાવવાને બદલે પેહલે પાણીમાં નરમ બારીને ચાળણીમાં ઓસાવી કાઢ્યા પછી નીચવીને ઉપલી રીતે પકાવ્યાથી બધુ વધારે મળી ગયલું થાય છે. એની ઉપર ઇડાં કાંચેલાં પણ સારા લાગે છે. પણ તેમાં નવઠાંક જેટલું ધી વધારે નાખવું જોઈએ.

કોઈ પણ ચીજને ચુલા ઉપર ઘુંટવાની રીત.

ચુલા ઉપર મુકેલી કોઈ પણ જાતની મીઠાઈ, માવો અથવા એવી ખીજ કોઈ પણ ચીજ વાસણનાં તળાયામાં અંદર ડાળે નહીં તેમજ ઉભાઈ પણ જાય નહીં તે માટે ચુલા ઉપર મુકેલાંને હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યાજ કરવા છાપેલું હોય છે, અથવા કોઈમાં અવારનવાર ચમચ ફેરવવા છાપેલું હોય છે. જેમ કરવા માટે ચમચ, તવાયા યા ચમચાને ઉપર ઉપરથી ફેરવીને ઘુંટ્યા કરવું નહીં અથવા ઉભાઈ જઈ ઉપરથીજ એસાડ્યા કરવું જોઈએ નહીં. કારણ તેમ ફેરવતાં હેઠે તેમજ બોરડું પર વધારે તાપ લાગે છે અને તેથી ત્યાં પોપડી બંધાય છે અને છેલ્લે તે ડાળવા માટે છે અને પછી તેનો કસ તે મીઠાઈની અંદર ઓગળીને તે ખીગડે છે, તેટલા માટે તેમાં ફેરવવાનો ચમચો યા ચમચ જેથી હોય તેને તપેલીનાં છેક તળાયાં મુકી લઈને ત્યાંથી તેમજ તપેલીની અંદરની ફેરવી બોરડું ઉપરથી ઘસીને સેજ પણ ત્યાં વળગે યા ડાળે નહીં તેવી રીતે ઘુંટ્યા કરવું જોઈએ.

કોઈ પણ પ્રવાહી ચીજ માળવાની રીત.

કોઈ પણ પ્રવાહી ચીજ જેવું કે શીરો, જૈલી અથવા એવી બીજી કોઈ પણ ચીજને કપડાંથી માળવું હોય ત્યારે પ્રથમ કપડાને સોજાં પાણીથી ભીનવી નીચવીને પછી તેમાંથી માળવું જોઈએ. કારણ કોરડાં કપડાંમાં રેડીને માળીયાથી તે રેડેલી ચીજ કપડું સાસી લેય છે અને તેથી તે ઘણું કમતી થઈ જાય છે.

કોકો.

Bpps Cocoa સપાટ ભરેલી એ ચમચીને એક ટ્રેફફાસ્ટ કપમાં નાખી તેમાં ઠંડું દુધ યા પાણી એક ચમચીને ચમચી વડે બરાબર મેળવીને પછી એ કપ ભરાય તેટલું કકડડું દુધ યા પાણી જરા જરા કરી માહે નામતાં જરૂં અને સારીકાની મેળવવું. એ કોકોમાંજ મીઠાસ હોય છે પણ વધારે મીઠાસ જોઈએ તો બીજી જરા ખાંડ મેળવી. Cadbury's Cocoa ને નાસ્તાનાં કપમાં એક સપાટ ભરેલી ચમચી અને વધારે જોઈએ તો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી નાખીને માહે એટલીજ ખાંડ મેળી ગરમ દુધ યા કકડડું પાણી એક નાનો ચમચો ભરીને રેડી સારીકાની મેળવવું અથવા અડધું કકડડું દુધ અને અડધું પાણી ભેળીને કપ ભરવું. પણ નરાં દુધનો કોકો કરવો હોય તો અધું દુધ ભેળીને એમજ પીવું અને ગમે તો એ મીનીટ ચુલે મુકીને પછી પીવું. Cocoa Cocoa હોય તો તે સપાટ યા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને નાસ્તાનાં કપમાં નાખી તેમાં એટલીજ ખાંડ મેળવી નાના એક ચમચા કકડડાં પાણી સાથે સારીકાની મેળવવો અને કકડડું નરું દુધ અને મરજી પડે તો કકડડું દુધ તથા પાણી બેઉ સરખે ભાગે નામીને કપ ભરવું. પણ કોકોના ગાંગડા થાય નહીં માટે રેડતી વેળા ચમચીથી મેળવ્યા કરવું. તેથી ગાંગડા થશે નહીં. પછી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખવી. Van Houten's Cocoa ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા એટલીજ ખાંડને નાસ્તાનાં કપમાં નાખી તેની ઉપર કકરા પડડું પાણી કપ ભરીને જલદ જલદી રેડી બરાબર મેળવવું, તેથી ગાંગડા વળશે નહીં. પછી એમજ દુધ વગર અમથું પીવું અને ગમે તો પાણી આપું રેડી ગરમ યા ઠંડું દુધ તેટલુંજ રેડવું અથવા બધાં દુધમાં એજ રીતે બતાવવું. એ કોકો એ ચમચી કરતાં બેવડો યા ત્રણ

ગણા નાખ્યાથી ઘણી સરસ ચોકોલેટ જેવું થશે. નખલાં યા સાધાળુ આંધનાં માણસને કોકોથી શક્તી આવે છે, પણ ચરખીવાળા આંધનાં માણસને કોકો લીધાયા ચરખી વધે છે એવું કોષક ડોક્ટરોનું મત છે. ઉપર લખ્યા ઉપરાંત ખીજા ઘણા અનાવનારાઓનો કોકો આવે છે. જે ઘણાખરો એમજ એક યા ખીજી રીતે અનાવવાનો હેતુ છે.

કોકો નીબ્સ.

James Epps & Co. વાળાનું Cocoa Nibs કરી પત્રાંના દાખડામાં કાચી કૌશીના ઝીણા ઝીણા ટુકડા હોય તેવું આવે છે, તે કોકો નીબ્સને અનાવતી વેળા જરા બારીક છુંદીને તે સપાટ ભરેલી એક ચમચી લઈ સોજી કઠકવાળી તપેલીમાં એક પાશર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીની આંચે ચુલે મુકવું અને અડધું બળેને જાંજરાં કપડાંથી ગળા એક પાશર સોજાં તાજાં દુધને કકરો પાડી માહે તે તથા ટેસ્ટ મુજબ આંડ ભેળીને પીવું. ગમે તો નરાં દુધમાં કોકો નીબ્સનાં ભુક્તને ઉકાળવો, એ ઘણું શક્તીવાળું છે.

કોપરાંપાક.

કોપરાંપાક અનાવવા માટે બનતાં સુધી પાકટ પણ તદનજ નવાં નાળાયેર લેવાં પણ તેવાં નહીજ મલે તો પછી અંદરથી સુકાં અને કુચા જેવાં થઈ કોટળાંથી અળગાં થયલાં હોય તેવાં નહી પણ મળાહનાં રસેદાર હોય તેવાં નાળાયેર લેવાં અને ખમણતી વેળા કાટણીની ઉપરનો કચરો અંદર પડે નહી માટે પેહલે ઉપરથી છરી વડે એખવીને મળાહનું લાકડાં જેવું સાફ કોટળું કરીને પછી તેને બે સરખાં ભાગમાં આડું ભાંજી બારીક દાંતાની ખમણીથી અથવા સફેદ ભાગ ખમણી હેંટું લાલ હોય તે ખમણવું નહી. પછી એ ખમણેલું નાળાયેર તોળાને દોઢ શેર લઈ કોપાંપાક સફેદ કરવો હોય તો પેહલાં નંબરની શાકરીયા આંડ દોઢ શેર લેવી પણ સેજ રતાસ પર કરવો હોય તો તદનજ સોજી લાલ શાકરીયા આંડ એટલીજ લેવી અને એ તથા નાળાયેરને હલકે હાથે બરાબર ભેળીને તદન કલકવાળા પાટીયાયાં નાખી માહે નાના છ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી રેડી ચુલે ધીમી આંચે અથવા પુરતા ઇંગાર ઉપર ઉઘાડું ચેલી હેઠે લાગે નહી માટે અવાર નવાર સોજી ચમચથી ફેરવવા ફરવું અને કોપરાંપાક જરા નરમ જેવો કરવો હેતુ તો તપેલીમાંનાં

કોપરાંપાકની આસપાસ શીસનો પસરાત હોય ત્યારે માહે ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ચાર ચમચા ભેળવો અને જરા વારે તે બળીને પાછો ફરતો જરા પસરાત વાળો કોપરાંપાક થાયને ઉતારી સોજું ધી લગાડેલી મોટી થાળાની વચમાં સરખા ઢગળો મુકી ચમચને ગુદી જરા ધી લગાડીને તે વડે પતળો બદો જેવો બેઘતો હોય તેવો અડધીથી એક ઇંચ સુધી મજબૂતો સફાઈથી ચમચ ફેરવીને થાપવો અને બરાબર બંધાયને ગમે તેટલા નાના મોટા ચોરસ ચા ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી તવાથાથી કટકાને ઉપાડી હેંડેનું પડ બંધાવા માટે કટકાઓને ફેરવીને ઉલટા પાથે પાથે મુકવા. જો કોપરાંપાક કઠણ કરવો હોય તો ઉપર લખ્યા જેટલા સામાનનો ચુલે બનાવવા માટે મુકી બોરદું પરનો શીરાનો પસરાત સુકાય ત્યારે ગોલાખ ભેળી તે સુકાઈને સુકો થાયને ઉતારી ઉપર પ્રમાણે જ એ કોપરાંપાક થાપવો. પણ વળી ઘણું સુકો કરવો નહીં, તેવો બીધાથી થપાથે નહીં પણ વવરેા લુકો થઈ જશે. ગમે તો ગોલાખને બદલે ઉતાર્યા પછી કોપરાંપાકમાં ગોલાખનું એસેન્સ સોલ ટીપાં ભેળીને પછી થાળામાં કાઢીને થાપવો.

કોપરાંપાક શીરામાં બનાવવો હોય તો ઉપર લખ્યા જેટલું અમણુલું કોપરું તથા ખાંડ તોળીને લેવું અને ખાંડમાં એક પાથેર પાણી રેડી તેનો ઘણો જ ટાપટ શીરો કરી તેમાં ઉપર લખ્યા મુજબનાં વજનનું અમણુલું નાળાયેર ભેળી ધીમે બળતે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ઉપલી જ રીતે પણ એ કોપરાંપાક કઠણ કરીને ઉતારી એજ પ્રમાણે કાપી બંધાયને કટકા કાપવા. ગમે તો એ શીરાના કોપરાંપાક સાથે અમણુલાં નાળાયેરને તદન જ સોજા પાત્રા ઉપર હલકે હાથે પણ બારીક પીસીને પછી તેનો એજ મુજબ કોપરાંપાક કરવો. ઉપલો કોઈ પણ કોપરાંપાક રંગીન કરવો હોય તો જેટલો ઘેરો ખુદલો રંગ કરવો હોય તેટલો રંગ આઈસક્રીમનો છે. આખો ચોપડીમાં છાપેલો તે કોપરાંપાક તૈયાર થાયને તેમાં ભેળીને પછી ચુલા ઉપરથી ઉતારવો.

હલવા જેવો કોપરાંપાક બનાવવો હોય તો સોજા બદામની બીજ નવટાંકને છાલી બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘોઈ ગુદીને કોરડી કરવી અને એક તોળા એળચીના ઘણાને સેજ બોખરા કરવા. પછી ઉપર મુજબનાં બે નાળાયેરને એજ રીતે અમણી સોજા સવા ફેર

મેદા ખાંડ સાથે સાફ કલષ ભરેલી તપેલીમાં નાળાયેર સાથે નાખી હાથવડે સારીકાની મેળવીને પછી ઉપર મુજબ ધીમે બળતે ચુલે મેલી અવારનવાર અમચ ફેરવી પાંચેક મીનીટ પછી માહે સોજી મીઠાઇતું ધી દાઢ પાથેર નાખ્તું, તે પછી બે ત્રણ મીનીટ બાદ ઘણું સોજી ગોલાખ પોણું પાથેર એટલે નાના નવ અમચા ભેળી અમચથી ફેરવ્યા કરી કઠણ થાયને ઉતારીને મમે તો સોલ ટીપાં ગોલાખનું એસેન્સ મેળવીને ઉપર લખ્યા મુજબ ધી લગાડેલી મોટી થાળીમાં થાપીને પછી ઉપર બદામની સ્લાઇસ તથા એળચી ભભરાવી ઉપર કાંસીયો ફેરવીને એ માહે દાબી દેવું અને કોપરાંપાક બંધાયને ઉપર મુજબ કાપીને તવાથાવડે કટકા ઉપાડી બીજી ૫૩ સુકાવા માટે ફેરવીને સુકવા. મોટાં એક નાળાયેરનું અમણેલું સફેદ અમણ વજનમાં પોણું શેર થાય છે.

કોપરાંપાક કેસર્યા.

કેસર્યા કોપરાંપાક કરવા હોય તો સોજી ખરી કેસર તોળો ૦૧ ને આગ્રે ચોપડીમાં સેકીને વારેલી અથવા છુદેલી કેસર છાપેલી છે તે પ્રમાણે સેકી વાટીને એ અમચી સોજી ગોલાખમાં બરાબર મેળવવી. પછી ઉપર કોપરાંપાક લખેલો છે તેમાંની પેહત્રી એ રીતમાંથી ગમે તે એક રીતે અમચી ખાંડ સાથનો અથવા શીરાનો કોપરાંપાક બનાવવા સુકવા અને તે તૈયાર થાયને માહે કેસરને સારીકાની મેળવી દધને પછી ગોલાખ સુકાયને ઉતારી ઉપલીજ રીતે એ કોપરાંપાક થાપવા. પણ એમાં પછી ગોલાખ યા એસેન્સ નાખ્તું નહી. અમણેલાં નાળાયેરને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસીને બનાવેલો એ કોપરાંપાક મળહનો ઉલવા જેવો થાય છે.

કોપરાંપાક બતાસા જેવો.

સોજી મોટીયસ ખાંડ શેર ૩, તદન સોજી નાળાયેરનો ઝીણા દાંતાની અમણીથી બારીક અમણેલો તદનજ સફેદ લાખ તોળેલો શેર ૧, ખોખરા કીધેલા એળચીના ફાણા તોળો ૦૧, ઘણેજ સોજી ગોલાખ પાઈટ ૦૧.

સોજી દલક ભરેલા પાટીયામાં નાળાયેર તથા ખાંડને ઉલકે હાથે બરાબર મેળવીને ચુલે બળતાં ઉપર મેલી સેજખી હાથ રાખ્યા

વગર ચમચથી બધી તરફથી ફેરવ્યા કરી કેવે જરાબી લાગવા દેવું નહી. તેમ લાગતાં પછી સેજાબી પીળાસ પકડવો જોઈયે નહી. કારણ એ કોપરાંપાક તદનજ સફેદ થવો જોઈયે છે. ખાંડ પીગળવા માટે ત્યારે માહે ગોલાબ રેડવો. પણ હાય જરાબી રાખવોજ નહી, તેમજ ચમચને આડી ચવળી નહી પણ ઘુટે તેમ અંદર ગોળને ગોળ જોરથી ફેરવ્યાજ કરવી અને મેળવણીમાં પરપોટા આવવા માટે ત્યારે બીજાં માથુસે અંદર એળચી ભભરાવીને નાખવી અને વગર થોભવ જોઈથી ચમચને એજ રીતે ફેરવ્યાજ કરવી અને મેળવણી ખીળીને ઉપસી આવે પછી સેજાબી ચોખ્યા વગર ઘુર્તજ તપેલીને ઉતારી પાડી જરાબી ચોખ્યા વગર એક સોજા મોટા ખુનચાની વચમાં બધું રેડી દેવું. પણ તે પછી ખુનચાને જરાબી હલાવવો નહી. કારણ ખુનચામાં રેડ્યા પછી પણ મેળવણી ખીલે છે, તે હલાવ્યાથી ખેસી જશે, તેમજ તપેલીમાં બાકી રહેલી મેળવણીને કાઢીને ખુનચામાં તે જરાબી નાખવી નહી. ખુનચામાં મેળવણી રેડ્યા પછી જરા વારમાંજ મોટાં પાંજાની કણ્ઠ છરી વડે ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ છેક તળાયાં સુધી સરખા કાપ મુકવા. કેમકે ડંડું થયા પછી કોપરાંપાક ચુંથઈ જશે અને કાપ મુકાશે નહી. કોપરાંપાક તદન ડંડો થાય ત્યારે સંભાળથી કટકા કાઢી લેવા. એ કોપરાંપાકની હેકનું બંધાયલું પડ બતાસાના જેવું થાય છે અને ખીલીને બધા કોપરાંપાક મોટી જાળી વાળો થાય છે. એ કોપરાંપાકમાં નવું અને કુમળું જેવું નહી તેમજ તદન પાકટ થઈ સુકાઈને રસ વગરનું થઈ ગયલું હોય તેવું પણ નહી એટલે મજાહનું પાકટ પણ રસદાર હોય તેવુંજ નાળીયેર લેવું.

કોપરાંપાક માવાનો.

સોજા સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧૦૦, સોજા મોટું પાકટ પણ તદન નવું એક નાળીયેર ઝીણા દાંતાની ખમણીથી બધો સફેદ ભાગ ખમણેલો જેવું વજન રતલ ૦૫, નવી બદામતી બીજ નવટાંક, સોજા તાજું દુધ શેર ૧, સોજા ઘી અપ મુજબ.

બદામને છોલીને બારીક છુંદવી ચથવા પીરવી. ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરવો દુધને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં રેડી ચુલે બળતે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને બળીને દુધપાક જેવું થવા આવે ત્યારે

માહે અમભેલું નાળાયેર ભેળી ફેરવ્યાજ કરવું અને માવા જેવું થાયને શીરો તથા બદામ મેળવી છુટયા કરી કઠણ થાયને કલઈ ભરેલી થાળી અથવા તદનજ આપી અનેમલની થાળીને આગમચથી ધી લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં એ મેળવણીને વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ધી લગાડી તે વડે અડધી ઇંચ જાદો કોપરાંપાક થાપી ખીજે દીને બંધાયને કાપ મુકી તવાથાવડે કટકા ઉપાડવા. એ કોપરાંપાક સારો થાય છે.

કોપરાંપાક રાજબેરીનો.

ઉપર માવાના કોપરાંપાકમાં લખ્યા મુજબનું અને તેજ રીતે અમભેલું નાળાયેર શેર ૪, સોજી ઝીણી ખાંડ શેર ૫૫, સોદાવોટરના જેવા પીવાનો રાજબેરી આવે છે તે ઘણો સોજો આટલી ૧, વેનીલા ઍસેન્સ નાના ચમચા ૪, કઠણ માખણ તોળા ૫.

અમભેલાં નાળાયેરનું દુધ નીકળે નહી તેમ તદન સાફ પાતા ઉપર હલકે હાથે ઘણું બારીક પીસી ખાંડનો કચરો કાઢી સોજી કરી માહે તે નાખી હાથવડે બેઉ બરાબર મેળવીને પછી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે પોણી આટલી જેટલો રાજબેરી સોદા ભેળા માટે બળતે ચુલે મુકી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર કલઈ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને દસેક મીનીટ થાયને બાકીનો બા આટલી રાજબેરી રેડી છુટયાજ કરવું, પણ કઠણ કરવું નહી, કારણ તેમ કીધાથી પછી કોપરાંપાક વવરો થઈ જાય છે માટે કઠણ નહી પણ સેજ પોચું જેવુંજ હોયને ઉતારી વેનીલા ભેળવું અને તદન કલઈ ભરેલી ત્રાંબાના અથવા કોપરબ્રાસના ખુનચાને આગમચથી માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે પોણી ઇંચ જાદો થાયવો. પણ એમ થાયતાં કદાચ કાંસીયાનાં તળીયાંને વળગી જાય તો પછી થોડી મીનીટ બાદ કાંસીયાનું તળીયું સાફ કરી બીજું માખણ લગાડીને ખુનચામાંના કોપરાંપાકની ઉપર કાંસીયો થોડીને સપાટી સફાઈદાર કરવી. તે પછી બરાબર બંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી છરી યા તવાથાવડે કટકા ઉપાડી કાઢવા. એ કોપરાંપાક જેવામાં તેમજ ખાવામાં ઘણો સારો લાગે છે. જો આડ ઉપરથી ઘુર્તનાંજ ઉતારેલાં તાજાં પણ તદન પાકટ નાળાયેર મલી શકે તો તેવાંજ લેવાં.

કોપરાંપાક સરસ.

સોજ પેહલાં નંબરની સફેદ શાકરીયા ખાંડ ચાળણીથી ચાળેલી શેર ૧, મોઢું પાકટ પણ તદનજ નવું અને બનતાં સુધી પુર્તનું જ ઝાડ પરથી ઉતારેલું એક નાળીયેરને તદનજ સફેદ ખમણેલું રતલ ૦૧, સોજે નરમ તાજે મોલો માવો શેર ૦૧, સોજ બદામની ખીજ શેર ૦૧, સોજું કઠણ માખણ તોળા ૩, એળચી તોળા ૦૧ ના દાણા ખોખરા કીધેલા, સોજ ગુંદરનો મોઢી સોપારી જેટલો ગાંગડો ૧, ઘણો સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૬, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨ થી ૩, ગોલાખનું ઍસેન્સ ટીપાં ૭, ખીજું લગાડવા માટે માખણ ખપ મુજબ.

નાળીયેરનું ડુધ નીકળે નહી તેમ હલકે હાથે તદનજ સાફ પાતા ઉપર ખારીક પીસ્વું. બદામને છોલી ઘોઈ નુછી કોરડી કરી તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગની ઘણી ખારીક સ્લાઇસ કાપી બે ભાગને એક ચમચી ગોલાખ નાખીને ખારીક પીસ્વી. ગુંદરને ઘોવે. પછી એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં નાળીયેર, ખાંડ, માખણ, પીસેલી બદામ, ગુંદરનો કટકો તથા ગોલાખ બરાબર મેળવી ચુલે માટે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર માહે ચમચ ફેરવ્યાજ કરવી અને જરા ઘટ થાયને બળવું ધીમું કરી ફેરવ્યાજ કરી અંધાય તેવું જરા કઠણ જેવું થાયને ઉતારી માહેથી ગુંદર કાઢી નાખી બેઉ ઍસેન્સ ભેળવું અને તદનજ કલઈ ભરેલી થાળીને અથવા તદનજ આખી ઍનેમલની થાળીને માખણ લગાડી તેની વચમાં કાઢી કાંસીયાના તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે અડધી ધંચ જાડું થાપી ઉપર બદામની સ્લાઇસ તથા એળચી ભભરાવી તે દબાવા માટે હલકે હાથે કાંસીયો ફેરવવો. ખીજે દીને બરાબર અંધાયને ડાયમંડ આકારના કાપ સુકી નાના તવાથાવડે એકેક કટકો ઉપાડી હેઠેનો નરમ રેહશે માટે સુકવાં સાફ કટકા ઉલટા સુકવા. એ કોપરાંપાક ઘણો સરસ લાગે છે.

કોપરાંપાક સુકાં કોપરાનો.

સેજ પણ ખોઈ નહી હોય તેવાં તદન સુકાં નવાં કોપરાંના આખા ગોટા અથવા વાટીઓ; સોજે મોલો માવો તથા બદામની ખીજ દરેક શેર ૦૧, પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૧, મોઢું

લીલું સોજું પાકટ નાળીયેર ૧, સોજું માખણ શેર ૦૧, છુંદલી
બેળચી તોળી ૦૧ તથા જયફળ તોળી ૦૧, ઘણો સોજો ગોલાખ
નાના ચમચા ૩, ખીજું લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

સુકાં કોપરાંને છરીથી છોલવાની ઘણી મહેનત પડે છે માટે
જયફળની ખમણીથી અથવા સોજાં નવાં પતરાંના કટકાની ઉપર
રાઈનાં દાણા જેટલાં બધાં પાથે પાથે આંધરાં પાડી જયફળની
ખમણીને બદલે તે લેવું અને એમ નહીં બને તો પછી એટલાંજ
આંધરાંના નવા ચોકના દાખડાની ખડખડી ખોરડુની ઉપર કોપરાંને
ઘસીને બધી છાલ કાઢવા બાદ ખમણી, પત્રાં અથવા દાખડાને ઘોઈ
સોજું કરી મુઝીને તેની ઉપર ગોટા યા વાટીને ખમણવું, જેમ
કરતાં ફીમ જેવા રંગનાં પેહર જેવા કોપરાંનાં ભુકા ખમણાં શેર મોટા
ખે ગોટા અથવા ચાર વાટીમાંથી ખમણેલા ભુકા અડધો શેર થાય
છે તે ઉપલે હીસાએ લેવા. લીલાં નાળીયેરને સફેદ ખમણી સાથે
પાતા ઉપર પીસી તેનું એક પાથેર જેટલું ઘાડું દુધ કાઢીને ગળવું.
બદામને છોલી ઘોળને ઘણીજ આરીક છુંદલી. માવાને ભાંજી સુકાં
કોપરાંના ભુકા તથા બદામ સાથે ભેળવો. પછી શીરો બનાવવાની
રીત છાંપલી છે તેમાં લખ્ખા મુજબ ખાંડનાં શીરો બનાવવા મુકવા
અને પોચી ગોળા પડતો શીરો થાય તેવું પુર્તજ તેમાં નાળીયેરનું
દુધ રેડી માખણ નાખીને માહે માવા સાથે ભેળેલા સામાન મેળવી
ધીમી આંચે રાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને કહણ થાયને ગોલાખ
ભેળા ફેરવ્યાજ કરી પાછું કહણ થાયને ઉતારી એળચી જયફળ
મેળવવું અને આગમચથી એક ત્રાંખાના કલક ભરેલા ખુનાચાને
માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી તેમાં મેળવણીને વચમાં નાખી કોંસીવાનાં
તળીયાંને માખણ લગાડી તે વડે પોણી છાંચ જઠો કોપરાંપાક થાપવા
અને બીજે દીને કોપરાંપાક ફેરને ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ
કામ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા ગમે તો ગોલાખને બદલે
ગોલાખનું એસેન્સ વીસ ટીપાં તથા પેતીલા એસેન્સ નાનો એક
ચમચો ઉતારવાની અગાઉ ભેળીને પછી ખે મીનીટ ઉતારવું. કેસરો
કોપરાંપાક કરવો હોય તો સોજી ખરી કેસર ત્રણથી પાંચ વાલને
સેકીને આરીક વાટીને નાળીયેરનાં દુધમાં ભેળવી, પણ ત્યારે ગોલાખ
યા એસેન્સ કાંઈજ નાખવું નહીં. સુકાં કોપર ખમણવાને મહેનત
ઘણી પડે છે માટે ગમે તો એક દીવસ આગમચથી ખમણી
રાખેલું પણ ચાલશે.

કોફી.

દલેલી સોજી માખા કોફી ઉપસેલી ભરેલી ચાર ચમચીને કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમાં નાખી તેમાં સવા પાથેર જેટલું ઠંડું પાણી નાખીને ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવે, જેથી ઉભાશે નહી. દસ મીનીટ થાયને ઉતારીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને કોફી હેઠે ઠરી જઈ ઉપરની નીતરી થાયને કપડાંથી ગાળી મરજી મુજબનો મીઠાસ તથા ગરમ કીચલું દુધ ભેળીને પીવી. જે લોકો દુધ વગરની સ્વેચ કોફી પસંદ કરે છે તેમને માટે આજે કોફી અથવા પીવાની સાચી છે.

કોફી ૨ જી.

એક તાજાં ઇંડાને એક સાફ તપેલીમાં ભાંજી તેમાં ઠંડું પાણી નાને. એક ચમચો નાખી કફ ચઢાવીને તેમાં સોજી દલેલી કોફી રતલ બ તથા એકથી દોઢ થેર ઠંડું પાણી નાખી ચુલે પાંચ મીનીટ ઉકાળીને ઉતારવી અને જદાં કપડાંથી ગાળી કકરો પાડેલું દુધ તથા ખાંડ મરજી મુજબનું ભેળીને પીવી. આસરે આઠ કપ માટે એટલી કોફી પુરતી છે. તૈયાર કીચેરી કોફીમાં ગમે તો ટેસ્ટ માટે જરા ગોલાખ અથવા ગોલાખનું એસેન્સ ત્રણ ચાર ડીપાં નાખવું.

કોફી ૩ જી.

ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી દલેલી કોફીમાં ઘણું કકરા પડવું પાણી એક પાથેર રેડી વુર્ત ચમચાથી મેળવીને ઢાંકી દેવું અને પાંચેક મીનીટ થાયને જદાં કપડાંથી ગાળી માહે ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ તથા કકડાવેલું દુધ નાખવું. વધારે સ્વાદવાળી ઘાડી કોફી જોઇએ તો એક પાથેર સોજાં દુધને બે કકરા પાડીને ઉતારી ઉપર લખ્યા જેટલી કોફીમાં ભેળીને ઢાંક્યા પછી ગાળી માહે મીઠાસ નાખી ટેસ્ટ માટે અડધી ચમચી સોજાં ગોલાખ અથવા એકજ ડીપું ગોલાખનું એસેન્સ તથા ટેસ્ટ મુજબ જરા વેનીલા એસેન્સ નાખવું.

કોફી ૪ જી.

એક ટ્રાડીનાં પાત્રમાં એક થેર કકરા પાણીને ગાળીને તેમાં ખલક કરંટ જમ ઉપસેલા ભરેલા નાના પાંચ ચમચા તથા નવી

ચીચોરા કાઢેલી નવટાંક આમલી મેળવીને થોડી વાર ભીનવી રાખ્યાં
બાદ ખુબ ચોળીને જદાં કપડાંથી ગાળીને બાટલીમાં ભરી પેક કરવું
અને ખપ પડે ત્યારે આઘસ નાખીને પીવું.

કોલ્ડ ગોસ્ત અથવા મરઘી.

કોમળી વાંનીમાં કોલ્ડ ગોસ્ત યા મરઘી વાપરવા લખેલું હોય
તેમાં એક દીવસ આગમચથી તદન ગ્રેવી વગરનું સુકું ખાઈ ગોસ્ત
યા મરઘી પકાવી તદન ઠંડું થાયને ઉપર કપડું બાંધીને રેહવા દેવું
અને બીજે દીને તે વાપરવું.

કૉલીફ્લાવર.

કૉલીફ્લાવરનાં કુમળા ડાડાં સાથે છુટાં પાડેલા કુલ તોળા ૧૫,
ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, સોજી નાનું નાળીયેર ૦૧, આદુ તોળા
૦૧, લસણની છુટી મોટી કળા ૪, મોટાં સુકાં મરચાં ૩, સોજી ભાંજેલી
નવી અખરોટ તોળા ૨, સોજી બદામની બીજ ૧૦, પાસ્તર્લિનાં બારીક
કાપેલાં પાદડાં તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, મેળચી
તથા લવંગ દરેક ૨, તજનો જદો કટકો ધન્ય ૦૧.

બદામને છોલી અખરોટ સાથે ઘણી બારીક પીસવી. નાળીયેરને
ખમણી તેમાં બે વખત મળાને એક પાશર પાણી ભિળા જરા પીસી
કુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ગરમ
મસાલાને ઘણાજ બારીક છુંદવો. કૉલીફ્લાવરનાં બધા નાનાં કુલ
છુટાં પાડીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યાં. પછી કાંદાને છોલી બારીક
સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં શીકો લાલ
તળા માહે આદુ લસણ ભિળા તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને
કાંદા ઘેરા લાલ રંગનો થાયને કૉલીફ્લાવર, મરચાં તથા નીમક ભિળા
પણ પાશર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને
બધું પાણી સુકાયને નાળીયેરનું કુધ મેળવી ઢાકવું અને અવારનવાર
ઉંઘાડી ચમચથી ફેરવવું. પણ કૉલીફ્લાવર જરા ચાખી જેવી અને
મરચાંનો કસ આગળાને ઘણી તીખી થઈ હોય તો માહેયા મરચાં
કાઢી નાખ્યાં અને અડધું કુધ બળેને પીસેલી બદામ, અખરોટમાં
જરા પાણી ભિળી બરાબર નરમ કરીને અંદર તે મેળવી પકાવેલું
કાંદા જેવું નહી પણ સેજ ઢીલું જેવું હોય ત્યારે ઉતારીને ગરમ
મસાલા ભળવો. તીખાસ પસદ નહી હોય તો મરચાં નાખ્યાં નહી

કોહોળું રાતું ખાટું મીઠું.

બરાબર પાકાં રાતાં કોહોળાંનાં છોલેલાં અંકેક ધંચના કટકા રતલ ૦ા, કાંદા શેર ૦ા, ઘી તથા ગોળ દરેક શેર ૦ા, ચીચારા કાઢેલી સોજી આમલી તોળા ૪, આડુ તોળા ૦ા, લસણ વાલ ૫ બે આની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાખરું કીધેલું જીરું; ઘાણાજીરાનો મસાલો તથા દલેલી હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૦ા.

આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક પાશર ઠંડાં પાણી સાથે બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહડે કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવા. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. ગોળમાં એક પાશર પાણી નામી પીગળાવીને બાંજરાં કપડાંથી ગાળવું. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથેજ પાદડાં લઈ એ તથા મરચાંને ઘોઈ બેઠેને સાથે પીસવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ફલઈ ભરેલી તપેલામાં ઘીમાં લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારીને અંદર બધો મસાલો લાલ કીધા પછી કોહોળાંનાં કટકા ઘોઈને તે, નીમક તથા ગોળનું પાણી નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે રાખી હેઠે મસાલો લાગે નહીં માટે અવારનવાર ચમચ કરવી અને કોહોળું તદનજ નરમ થાયને કરછીથી બરાબર ઘુંટી એક રસ કરી આમલીનું ડોહડે ભેળી બરાબર એક બેશ આપીને ધંગારે રાખવું અને ઘી છુંદું પડેન ઉતારવું. આએ પકવાંન ખીચડી સાથે ખાવું. પણ રોટલા સાથે ખાવા બનાવવું હોય તો આમલીમાં પાણી જરા ઓછું નાખીને જરા કઠણ જેવું રાંધવું. એ વાંની સારી લાગે છે.

કોહોળાંના ગરની પાપડી.

ભુરાં કોહોળાંનો મુરખ્યો બનાવતાં ગરનીકળે તેમાંથી બીયાં કાઢી નાખીને તદન નરમ બારી બદાં કપડાંમાં નાખી નીચવીને બધું પાણી બરાબર કાઢી નાખી તોળીને તે એક શેર થાય તો એક શેર સોજી સફેદ ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં બાફેલું કોહોળું નાખી ધીમી આંચે ચુલે રાખી ચમચે ફેરવ્યા કરવું અને ટાઇટ થવા આગમચ સોજું મીઠાઇનું ઘી અડધો શેર નાખી બરાબર લાલ કરવું પણ હેઠે સેજખી લાગવા દેવું નહીં. બરાબર ઘટ થાયને છુંદેલી

એળચી જયફળ એક તોળો ભળીને સોજ ખુતચામાં કાઢી અડધી ધંચ જેટલું કાસીયા વડે થાપી નવટાંક બદામને છોલી ખારીક સ્વાદસ કાપીને ઉપર તે ભભરાવવી અને ઠંડું થાયને કાચ મુટી તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા.

કોહોળાં પાક.

પાકટ માટું છુરું કોહોળું એકને છોલી ગર તથા ખીયાં કાઢી નાખીને પછી તે તોળેલું શેર ૧૬, સોળું તાણું બિસતું ફધ શેર ૮, સફેદ ખાંડ શેર ૬, સોળું મીઠાઈનું ધી તથા નવી બદામની ખીજ દરેક શેર ૧, કાકડી; કોહોળું; દોધી તથા ખરબુજ, એ ચાર જાતનાં મગજ દરેક શેર ૦૧, ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૬, એળચી તોળો ૧૧૧, જયફળ તોળો ૧.

એળચી જયફળને છુંદવું. છાંચલાં કોહોળાંના કટકા કાપી ઘણું નરમ ખાડી માહેથી પાણી કાઢી નાખી કરછીથી ખુબ છુંડી માહે ગાંગડા રહેલા ત્રાય તેને હાયથી ભાંગી ખારીતાં સાફ કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી નીચવીને નદન સુકું કરવું અને દુધને સોજ માટા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં રેડી એક કડેરો પડેને તેમાં કોહોળું નાખી ઘુટયા કરવું. બદામને છોલી એ તથા મગજને બધું ધી કકડાવી તેમાં જુડું જુડું તળીને છુંદવું. ખાંડનો ટાઈટ શીરો કરવો. પછી દુધ બળીને કોહોળાં સાથે માવા જેવું કઠણ થાયને શીરો, છુંદેલો મેવો અને બદામ તથા મગજ તળેલું ખાડી રહેલું નાખી ધીમી ચાંચે ઘુટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઇંગાર પર રાખી રતાસ પકડે અને પાણીનો ભાગ તદન બળી જાયને ગોલાખ ભેળા જરા વારે ઉતારીને એળચી જયફળ ભેળવવું. માહે પાણીનો સેજ પણ ભાગ રાખવો નહી, બરાબર સુકો કરવો. કાચુ તેથી દુગ ચઢશે. ગોલાખને બદલે ગમે તો ટેસ્ક મુજબ થોડુંજ ગોલાખનું એસેન્સ ભેળવું.

દુધને બદલે માવો નાખીને કોહોળાં પાક બની શકે છે. તેમાં ઉપર લખ્યા મુજબનોજ ખીજો બધો સામાન લેવો પણ દુધને બદલે સુકો કઠણ તાજે માલો માવો ત્રણ શેર લેવો અને ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં આફેલું કોહોળું, માવો તથા ધી બરાબર ભેળવી ધીમ બળતે ઘુટયા કરી જરા ઘટ થાયને છુંદેલાં મગજ તથા મેવો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને કઠણ

યાયને ઉપર મુજબજ તૈયાર કરવા. વધારે ધી પસંદ નહી હોય તો એક પાથર આજીવું લેવું. યાપીને કટકા કાપેલા કોહોળાં પાક કરવા હોય તો તેમાં ધી આજીવું કરવું નહી અને તૈયાર થયા પછી પણ ફેરવ ફેરવ કરી વધારે કઠણ યાયને ધી લગાડેલા કલઈ ભરેલા ખુનઆમાં નાખી કાંસીયાથી પોણી ઇંચ જાદો યાપી બંધાયને કાપ મુકી તવાયા વડે કટકા ઉપાડવા. પણ કઠણ કરતાં વધારે નહી થાય.

કોહોળાં પાપડી.

પાકટ છુરાં કોહોળાંને છોલીને ગર કાઢી નાખી અમણુવું અથવા કટકા કાપવા અને એ એમાંનું જે હોય તેને નરમ આશી કટકા હોય તો તેમાં જરાખી ગાંગડો રેહ નહી તેમ ભાંજી પાણી કાઢી નાખી પાપડીના કટકામાં નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખી તદન મુકું કરીને પછી એ કોહોળું, સોળું મીકાઈનું ધી તથા છુંદેલી ચીનાઈ શાકર દરેક શેર ૨, સોળે તાજે માવો માવો શેર ૧, નવી બદામની ખીજ શેર ૧૦, એળચી તોળા ૨, જયફળ તોળા ૧.

એળચી જયફળને છુંદવું. બદામને છોલી માટા કલઈ ભરેલા પાટીલામાં ધી કકડાવી તેમાં બદામી રંગની તળી કાઢીને છુંદવી. પછી એજ ધીમાં આફેલાં કોહોળાંને તળીને કાઢી લઈ ગમે તો માવાને જરા રતાસ પર તળવા અને ગમે તો એમ કાચોજ રાખવો. ત્યારબાદ કાચો માવો હોય તો શાકરનો પતળો શીરો કરી તેમાં માવો બરાબર મેળવી ચુલે ધીમે બળતે અમચથી ફેરવ્યા કરી ટાઇટ કરવું અને માવો તળેલા હોય તો તેને માટે શીરાનેજ પેહલેથી ટાઇટ કરીને પછી માહે માવો ભેળા છુંદેલી બદામ, કોહોળું તથા ધી નાખી ઇંચારે રાખી ફેરવ્યા કરવું અને બંધાય તેવું કઠણ યાયને એળચી, જયફળ ભેળીને ઉતારી કલઈ ભરેલા ખુનઆમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંથી પોણી ઇંચ જાદો યાપી બંધાયને કાપ મુકી તવાયાથી કટકા ઉપાડવા. ગોલાખમાં શીરો કીધાથી વધારે સારો ટેસ્ટ થાય છે. ગમે તો ઉતારતી વેળા ગોલાખનું એસેન્સ વીસથી પચીસ ટીપાં ભેળવું.

કાંજ અલસીની.

કુંડીને પછી બધી આખી રોજી અલસી અડધો તોળા લેવા અને તેને ઘાતાં કપડાંથી બરાબર મુછીને પછી આખી અલસી રેહ

નહી તેમ બધીને જાદી છુંદવી, બારીક કરવી નહી. પછી એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે સોજી ઠંડું પાણી દાઢ પાશર ભિળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને કકરો પડેને અવારનવાર અલસીને અંદર મોટા અમચાથી ભચડ્યા કરી બધી માહે મલી જાય અને કાંજ અડધા પાશરની સેજ ઉપર રાખીને ઉતારી ચા ગાળવાની ચાળણીથી કાંજને ગાળા લઈ ચાળણીમાં અલસીનો છુંછો રેહ તેમાં અમચો ઘસીને તે છાડી લઇને પછી બીજી સાફ તપેલીમાં એ કાંજ રેડી માહે સોજી તાજું અડધા પાશર દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક અમચી ખાંડ ભિળાને પાછું ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને બે કકરા પડેને ઉતારીને ઉપર થોડું જાયફળ ખમણી અંદર તે મેળવીને પછી કપમાં કાઢવી. યુરીક એસીડથી પીડાતા દર્દીને એ કાંજ લેવા ડૉક્ટરો ફરમાવે છે.

કંટોલાં મીઠાં.

ઘણાં કુમળાં નહી તેમજ વળી દૃઢ બીયાંવાળાં પાકટ પણ નહી હોય તેવાં મધ્યમ અને લીલા ઘેરા રંગનાં કંટોલાં શેર ૧, સોજે ગોળ શેર ૦૧૧, કાંદા શેર ૦૧, ઘી શેર ૦૧, નીમક સપાટ ભરેલા નાના અમચા ૩.

કંટોલાંને ઘાઈ સોજાં કરી એક તરફની અણી જરા જરા કાપી કાઢીને પછી બધી ૦૧ ઇંચ કરતાં જરા પતળા આડી કાતરીઓ કાપવી અને સોજી ઉંડી તપેલીમાં દાઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી તેમાં નીમક તથા કંટોલાંની કાતરીઓ નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને કંટોલાં ઘણાં નરમ નહી તો પણ ચરોને પોચાં જેવાં થાયને ચાળણી યા બોચાંમાં એસાવી કાઢી જરા ઠંડાં થાયને ભાગે. નહી તેમ સંભાળથી અંદર કાંઈ બીયાં હોય તો તે કાઢી નાખવાં. પછી ગોળને ભાંજી લુકો કરીને કચરો કાઢવા અને કાંદાને છોલા ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને ઉતારી ત્રણેક મીનીટ પછી માહે ગોળને બરાબર મેળવી કંટોલાં નાખી ભાગે નહી તેમ અમચથી ભેળીને ઇંચારે ઉંઘાડું મુકવું અને અવારનવાર તળે ઉપર કરી ઘી છુટું પડે અને કંટોલાં ચાસી પીચેને ઉતારવું. એ કંટોલાં મજાહનાં લાગે છે.

કાંજ આરાઈતની.

આરાઈતમાં હમિશ ગાંગડા હોય છે તેટલા માટે તેને ચમચાથી વાટીને પાકિદર જેવો કરવો અને ઘણાં નાનાં બાલકને પાવા માટે કાંજ બનાવવી હોય તો ૬૦ ટીપાં પાણી સમાય તેટલી ચમચીમાં એ આરાઈત ભરી તેની સપાટીની ઉપર એકજ વખત છરીની ધાર ફેરવીને કાપેલી ચમચી ભરી, એ એટલા આરાઈતનું વજન ૦૧ તોળો થશે. એ આરાઈતની કાંજ બનાવવા માટે દુધ ભરવાના પાશિરાનાં માપથી ભરેલું પાણી એક પાશિર અને પાઈટથી ભરેલું હોય તો અડધી પાઈટ પાણી કકડણું જેછયે છે માટે નાની કોટલી અથવા ખીજાં ધારવાળા વાસણમાં અને તેવું નહીં હોય તો પછી નાની કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એ પાણી ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને ગરમ થાય ત્યારે ચમચીમાંના આરાઈતને સોજાં ચાતાં મોટાં કપમાં નાખી તેમાં એક ચમચી ભરી તદન સોજાં ઠંડું પાણી સારીકાની ભેળી એક રસ કરવું. તેટલાં ચુલા ઉપરનાં પાણીમાં ઘણા બરાબર એક કકરો પડેને આરાઈત હેઠે ફરી ગયો હોય તો પાછો બરાબર મેળવીને પછી ચુલેથી પાણી ઉતારી થોભ્યા વગર ઘૂર્તજ કપમાં ઝીણી ધારે રેડતાં જવું અને હાથ રાખ્યા વગર ચમચા વડે જોરમાં ધુંટીને માહે એ બધું કકડેલું પાણી ભેળીને ઘણી સેજ ખાંડ મેળવી બાલકને એ કાંજ પાવી જરા મોટાં બચ્ચાં માટે ઉપર લખ્યા કરતાં દોઢ ગણા એટલે ૦૧ તોળોને એ ચાની ભાર જેટલો આરાઈત લઈ દોઢ ચમચી ઠંડાં પાણી સાથે ઉપલીજ રીતે કપમાં મેળવી ઉપલીજ રીતે એની એટલીજ કાંજ બનાવી જરા ખાંડ ભેળીને પાવી. મોટાં માણસ સાથે એ કાંજ બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબ કાપેલી ભરેલી એ ચમચી અથવા તોળેલો અડધો તોળો આરાઈત લઈ ઉપર મુજબ પણ એ ચમચી પાણી સાથે કપમાં આરાઈત મેળવીને પછી ઉપર પ્રમાણેજ એક પાશિર પાણી કકડાવીને તેની કાંજ બનાવી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળીને પીવી. ગમે તો એમાં જરા જવફળ ખમણવું અને ટેસ્ટ માટે જરા ઊંડી, શેરી યા પોર્ટવાઇન અડધી ચમચી ભેળવો. એ કાંજ સાધારણ પતળી થાય છે, પણ જો ઘાડી કાંજ જોઈતી હોય તો આરાઈત પોણા તોળા સુધી લેવો. આરાઈતની કાંજ બનાવીને રાખવી નહીં પણ હમિશ તાજી બનાવીને ઘૂર્તજ વાપરવી. દુધની કાંજ કરવી હોય તો દુધને ભાગનું થોડું પાણી એાછું નાખીને ઉપલીજ

રીતે પણ કાંઈ જરા ઓછી કરવી અને બનાવ્યા પછી કકડાવેલું દુધ માહે ભેળવું. બચ્ચાંને કાંઈમાં દારૂ આપવો નહીં પણ મોટાં માણસને માટે નાખવો. પણ ગરમ કાંઈમાં દારૂ નાખ્યાથી દુધ ફાટી જાય છે માટે દુધની કાંઈમાં નાખવો હોય તો જરા ઠંડી થાયને નાખવો. મોટાં માણસ અથવા મોટાં બચ્ચાં માટે નરાં દુધની કાંઈ બનાવવી હોય તો ઉપલીજ રીતે આરાઈને પાણીમાં મેળવીને પછી એક પાથેર દુધને બરાબર એક કરે. પાડીને પાણીને બદલે એ દુધ ભેળીને કાંઈ બનાવવી.

કાંઈ આઇસીનગ્લાસની.

સોજી આરીક આઇસીનગ્લાસ ના તોળો લેવું અને સોજી નાની તપેલીમાં ભેળ વગરનું સોજી દુધ એક પાથેર રેડી તેમાં આઇસીનગ્લાસ ભેળી ચુલે મુકવું અને એક કરે. પડેને ઉપસેલી ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી ખાંડ નાખી ખીજો કરે. પડેને ઉતારવું. કાંઈ ઘાડી જોઇયે તો આઇસીનગ્લાસ પાંચ વાલ એટલે એ આની ભાર વધારે લેવું. ગમે તો ટેસ્ટ માટે જરા ગોલાબ અથવા વેનીલા નાખવું.

કાંઈ કૉર્નફ્લૉઅરની.

Brown & polson's કૉર્નફ્લૉઅર ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને એક સાદ નાની તપેલીમાં નાખી તેમાં નાના ત્રણ ચમચા ઠંડું પાણી બરાબર મેળવીને પછી એક પાથેર પાણીને બરાબર કરે. પાડીને કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી ગયો હોય તો તેને પાછર મેળવીને એ કરા પડવું પાણી એક ધારે તેમાં રેડતાં જઈને ચમચાથી સારીકાની મેળવવું. તે પછી ચુલે મુકી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરી બે મીનીટ થાયને ઉતારી કાંઈ સાધારણ પસંદ હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી અને મીઠી જોઇયે તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ માહે નાખવી. એ કાંઈ સીક માણસ તેમજ બચ્ચાં માટે હલકી છે અને સારી લાગે છે. ગમે તો જરા ઠંડી થાયને ટેસ્ટ માટે માહે એક ચમચી શેરી યા કૉડી નાખવો. દુધની કાંઈ બનાવવી હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી કૉર્નફ્લૉઅરને એક કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં જરા જરા કરી એક પાથેર

સોજીં દુધ બરાબર મેળવી ચુલે મેલી માહે અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને ત્રણ કકરા પડેને ઉતારી ઉપર લખ્યા જેટલી ખાંડ તથા ટેસ્ટ માટે જરા મોલાળ અથવા કોષ્ટ પણુ જાતનાં એસેન્સનાં થોડાં ટીપાં ભેળવાં. કાંજી મીઠી પસંદ હોય તો ખાંડ જરા વધારે નાખવી.

કાંજી કાર્નરીક્સ સોલ્યુબલ પુડની.

ચમચી, ચમચા યા નાનું ગ્લાસ જેથી માપ ભરીને આપ્ને પુડ લેવો હોય તે ઉપસેલું ભરવું નહીં પણ કીનારી સુધી સપાટ ભરીનેજ લેવું અને એ એક ભાગ પુડમાં એટલાજ નવ ભાગ ભરીને કકડતું પાણી એક સાદુ તપેલીમાં જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી વારંવાર નહીં પણ બચ્ચું નખસું હોય તો જરા જલદી અને મજબુત હોય તો સેજ વધુ વખતને અંતરે આપણી સમજણ પ્રમાણે તેને પચી શકે તેટલા જરૂયામાં પુડ લઈ ઉપલી રીતે પુડમાં પાણી ભેળીને એ કાંજી બનાવીને આપવી. પણ બચ્ચું દસ માસનું થાય તેટલા અરસામાં પાણી જરા ઓછું કરતાં જઈ એક ભાગ પુડમાં સાત ભાગ જેટલુંજ પાણી રેડવું. સાધારણ કદનું બાલક એક માસનું થાય ત્યાં સુધી તેને પચી શકે તેટલા પુડ બધે કલાકને અંતરે આપવો અને ત્રીજા મહીના સુધી હઠીથી ત્રણ કલાકે આપી ચારથી છ માસનું થાય ત્યાં સુધી ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાકે આપવું. એ મુજબ બચ્ચું ઠોઠ વરસનું થાય ત્યાં સુધી વખત વધારતાં રહી દીવસનાં ચાર કલાકને અંતરે આપી રાત્રે સુદલ આપવું નહીં. ઓછાંમા ઓછું પાણી સાત ભાગજ લેવું, તેથી ઓછું લેવું નહીં.

ઉમર પુગેલાં માણસને તેને માફક આવતાં પ્રમાણમાં પુડ લઈ ઉપલીજ રીતે પણ એક ભાગ પુડમાં પાંચ ભાગ કકડતું પાણી ભેળીને ગરમ પાવી. એ કાંજીનો ટેસ્ટ ઘૂરે લાગે છે માટે ગમે તો જરા નાખવાં. બનાવ્યા પછી વુર્તજ કાંજી આપવી, કારણ રાખ્યાથી પુડ હેઠે ઠરી જાય છે.

કાંજી ઘઉંનાં દુધની.

સોજીં બરાબર સુકવેલું ઘઉંનું દુધ તોળા ૨, બેસનું તાજું દુધ પાચેર ૧, ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજી બદામની બીજ દરેક ૧૨, કાકડી; કોહોળું; દોષી તથા અરજુજ મળી ચાર જાતનાં ભાગાં

મગજ તોળો ૧૧, ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ થી ૧૧, સોળે ગોલાય ચમચી ૧, છુંદેલી ઝેળચી તથા જયફળ દરેક ચમચી ૧.

બદામ પસ્તાને છાલી એ તથા મગજને બારીક છુંદવું. પછી સોજ તપેલીમાં ઘઉંનાં દુધને પાણીશર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવી ધીમે બળતે ઘુંટ્યા કરી ઘાડું થાયને ખાંડ, છુંદેલો મેવો મગજ તથા દુધ ભળી આપણી મરજી મુજબ કાંજ ઘાડી થાયને ઉતારી ગોલાય તથા ઝેળચી જયફળ ભળવું.

કાંજ છરેલા ચોખાની.

છરેલા ચોખાની કણકી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો લઈ તેને સોજ ઘોઈ કલઘવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં અડધો શર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું અને ચોખા સીજે અને પાણી સુકાયને સોજી તાજી દુધ એક પાશર તથા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી આપણી મરજી મુજબની કાંજ ઘાડી કરીને ઉતારવી. ગમે તો પછી માહે અડધી ચમચી ગોલાય નાખવા.

કાંજ છરેલા ઘઉંની.

છરીને છલટાં કાઢેલા ઘઉં એ તોળાને બાર કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી હાથથી ચોળીને બાકીનાં છલટાં હોય તે બરાબર કાઢીને પછી ઘોઘને સોજ તપેલીમાં એક શર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ઘઉં ચરીને બરાબર નરમ થાય અને પાણી સુકાયને માહે એક પાશર સોજી દુધ તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભળી દસ બદામને ઘાલી છુંદીને તે નાખી અવારનવાર ઘુંટવું અને કાંજ બરાબર ઘાડી થાયને ઉતારવી.

કાંજ તાપીચોકાની.

દાઢ તોળો સોજ તાપીચોકાને બરાબર ઘોઘને કુબતાં ઠંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી પાછા ઘોઈ સોજ તપેલીમાં અડધા શર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને તાપીચોકા બરાબર નરમ થઈ બધું પાણી સુકાયને સોજી તાજી દુધ એક પાશર તથા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી એકથી દાઢ ચમચી નાખી બરાબર મેળવી અવારનવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને મરજી મુજબની ઘાડી કાંજ થાયને ઉતારવી. દુધ વગરની કાંજ કરવી હોય તો ઉપર

લખ્યા કરતાં પાણી જરા વધારે નાખીને જેટલી ઘાડી જોઈતી હોય તેટલી બનાવવી. તાપીચોકાને જરા ઓખરા કરીને પછી બનાવેલી કાંજ સારી થાય છે.

કાંજ ધાંતવરઘની.

. ઘઉંનો જાદો રવો હોય તેવા એક જાતના અનાજના ઘાંજા આવે છે તેને હીંદુ લોક સાંઠ અથવા સાંઘો કહે છે અને નવસારી તરફ એને વરઘ અથવા ધાંતવરઘ કહે છે અને એ ચોખા ત્યાંથી ઘણા સારી જાતના અને દુધાવમાં ખસખસ જેવાજ પણ તેના કરતાં સેજ મોટા અને એક સરખા આવે છે અને એને વળી રવી પણ કહે છે, તેમજ કાંગના ચોખાને નામે પણ ધાંતવરઘ એવખાય છે. એ ચોખા સપાટ ભરેલા નાનો એક ચમચો લેવો અને તેને ઘોઘને સોજ તપેલીમાં એક પાશર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે ધીમી આગે સુકી બરાબર જીજે અને પાણી સુકાયને તેમાં એક પાશર સોજું દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ચુલે ધુંટયા કરી મરજી મુજબની ઘાડી કાંજ કરીને ઉતારી છુદેલી એળચી બપડળ જરા ભેળીને પીવી. એ કાંજનો ટેસ્ટ ઘણા સારો લાગે છે પણ ઠંડી છે માટે ચાલુ દરરોજ પીવી નહી.

કાંજ પટેટાની.

આએ ચોપડીમાં જોઈ પટેટાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પટેટાનો ફરેલો કઠણ આટો સપાટ ભરેલી બે ચમચી લેવો અને તેને એક મોટાં કપમાં નાખી જરા ઠંડાં પાણીમાં કાળવી કાંજ જેટલી ઘાડી પતળા કરવી હોય તેટલું કઠકટું પાણી એજ જોલીમાં લખ્યા મુજબ મેળવી મીઠાસ મુજબ ખાંડ તથા જરા ગોલાખ નાખવો. જોશ આપીને એ કાંજ પીવી હોય તો પાણી સેજ વધુ ભેળા પતળા કરીને ચુલે સુકી બરાબર કરીને ઉતારવી. એમ ચુલે મુકેલાં કાંજ વધારે નીતરી થાય છે પણ સેજ ચીકાસ પકડે છે. દુધની કાંજ કરવી હોય તો એજ રીતે કાઢેલો આટો સપાટ ભરેલા નાના બે ચમચા લેવો અને એક પાશર દુધમાંથી નાના એક ચમચા દુધને એક કપમાં આટા સાથે બરાબર મેળવીને બાફીનાં બધાં દુધને બરાબર એક કકરો પાડીને આટો હેઠે ફરી જાય છે તેને પાછો ચમચાથી મેળવીને પછી ઉપલીજ રીતે પણ પાણીને બદલે એ દુધ ભેળીને

ધીમી આંચે છુટી મરજી મુજબ કાંજી ઘટ કરીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ તથા કોઈપણ જાતનું ઍસેન્સ યા ગોલાબ ટેસ્ટ મુજબ નાખવો. ઍ કાંજી પટેરાની છે કરી ભારી સમજવી નહી. કારણુ આરાઈટને નામે આલખાતો હલકો આટો પટેરાનોજ બનાવેલો આવે છે.

કાંજી પાંડિની.

તાજાં સોજાં સફેદ પાંડિનો એ તોળા ગર લેવાં અને એક પાશર સોજાં દુધમાં ભીનવી રાખી તદ્દન પોચું થાયને દુધમાંથી કાઢી એક રકાખીમાં નાખી ચમચાથી સારીકાની મેળવી સેજ પણ ગાંઠડા રાખવો નહી. તે પછી પાકું દુધમાં ભેળીને કલઈ ભરેલી ઝીણું આંધરાંની આળણી યા ઓયાંમાંથી બધું છાંડી કલમવાળી નાની તપેલીમાં નાખી ટેસ્ટ મુજબ સપાટ ભરેલી યા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી છુટયા કરવું અને દુધ પાક જેવી ઘાડી કાંજી થાયને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ગોલાબ તથા જરા છુંદણું એળચી જયફળ નાખવું. ગમે તો જરા વેનીલા ઍસેન્સ નાખવું. ઍ કાંજી મજાહની લાગે છે.

કાંજી કીમ એટલે પાંડિનાં કમ્પસની.

આએ ચાપડીમાં રવો સુકાં પાંડિનાં કીમનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાંડિનું કીમ બનાવી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી અને તોળેલું હોય તો તોળો બ ને વાલ પાંચ લેવું અને સોજી તપેલીમાં નાખી એક પાશર ભેંસનું સોજું દુધ જરા જરા કરી બધું માહે બરાબર ભેળા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ધીમી આંચે ઉંઘાડું ચુલે મુકી અવારનવાર માહે ચમચો ફેરવવો અને કકરો પડેને ઉતારી જરા જયફળ ખમણીને પીવી. ગમે તો ચાર પાંચ બદામને છાલી છુંદીને તે તથા ચાર પાંચ ટીપાં વેનીલા ઍસેન્સ તથા એકજ ટીપું ગોલાબનું ઍસેન્સ નાખવું.

ઍ કાંજી બીજી રીતે બનાવવી હોય તો આઠા જેવું બારીક છુંદણું કીમ ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (દૈર્ઘ્યરૂપન) અને તોળેલું હોય તો દાઢ તોળો લેવું. અને આએ વીવીધ બાંતીમાં કાંજી બીસ્કીટની છે તેમાં લખેલી રીતે પણ બીસ્કીટને બદલે આએ કમ્પસની કાંજી બનાવવી.

કાંજ ખાલીના આટાની.

Robinson Patent Barley નામનો પત્રાંના દાખડામાં વેલાતી આટો આવે છે તે આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ફોર્કસ્પુન) લેવો અને તેમાં એક ચમચી સોજી નીમક નાખી ચાર ચમચી સોજાં ઠંડાં પાણી સાથે ખુબ તરેહ મેળવી સેજળી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી એક પાશિરતી ઉપર બીજી નાના ચાર ચમચા જેટલું કકડતું પાણી એમાં બરાબર મેળવી ચુલે ધીમી આવે છ મીનીટ ધુટયા પછી ઉતારવું અને બીજાં સોજાં વાસણમાં નાના આઠ ચમચા ભરી દુધને કકડાવી કાંજમાં તે બેળા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી કુકરી ફરીને ખાટલીમાં ભરી નાનાં બચ્ચાને પાત્રી. પણ બચ્ચું જેમ મોટું થતું જાય તેમ ધીમે ધીમે બાકીમાં પાણી ઝાણું ફરી દુધ વધારતાં જમ્મ છેલ્લે બે ભાગ દુધ અને આટો ઉકાળવામાં એકજ ભાગ પાણી લેવું, પણ ઘણું ઘાટું કરવું નહી. ખાટલીમાં સેહેલાઈથી પીવાય તેટલું જ ઘાટું કરવું.

એ કાંજ બીજી રીતે બનાવવામાં એ આટો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીમાં એટલીજ ખાંડ બેળા ઉપર મુજબ પણ બે ચમચી પાણીમાં આટાને મેળવ્યા પછી એક પાશિર કકડતું પાણી બેળા ઉપલીજ રીતે પણ સાત મીનીટ ઉકાળવું. અને એમાં પણ ઉપર લખેલી રીતે દુધ બેળી વખત જતાં દુધ વધારવું.

ત્રીજી રીતે એ કાંજ બનાવવામાં એક ટેબલસ્પુન ભરી આટામાં હઢી પાશિર પાણીને જરા જરા ફરી બધું બરાબર મેળવવું અને પેહલી રીતેજ છ મીનીટ ઉકાળીયા પછી તેમાં લખ્યા જેટલુંજ સોજી દુધ બેળી બીજી બે ત્રણ મીનીટ વધુ ચુલે રાખ્યા આઠ ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ મેદા ખાંડ બેળી ઠંડું કરવું અને પાત્રી વેળા પાછું જરા ગરમ કરવું, કકડાવવું નહી.

ચોથી રીતે કાંજ બનાવવા માટે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી આટાને નાના સાત ચમચા ઠંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી સેજળી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી કકરા પડવું પાણી નાના નવ ચમચા માટે બેળી ઉપલીજ રીતે છ મીનીટ ચુલે ધુટીને ઉતારી ગમે તો જરા મીઠાસ નાખીને બચ્ચાને કાંજ પાત્રી. બચ્ચાને દુધથી છોડવ્યા

પછી એજ રીતે પણ પાણીને બદલે એટલાંજ નરાં દુધમાં કાંજ બનાવીને આપવી.

ચોટાં માણસને માટે કાંજ બનાવવી હોય તો ઉપસેલી ભરેલી દોઢ ચમચી આટો લેવા અને દોઢ પાશર સોજાં ઠંડાં દુધમાંથી જરા જરા કરી બધું આટામાં બરાબર મેળવી માહે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખી ધીમી આંચે ચુલે મુકી હોય રાખ્યા વગર છુટ્યા કરી મરજી મુજબની ઘટ કાંજ કરીને ઉતારી ટેસ્ટ માટે જરા જાયફળ ખમણી સેજ ગોલાખ અથવા વેનીલા એસેન્સ નાખવું. એ કાંજ જરા ચીકાસદાર લાગે છે પણ પુષ્ટી કારક છે અને ઘણી ઘાડી બનાવેલી તો મજાહની દુધપાક જેવી લાગે છે. ચોટાં માણસ માટે દુધ વગરની એ કાંજ કરવી હોય તો અડધા તોળો આટામાં નાના ચાર ચમચા ઠંડાં પાણીને જરા જરા કરી બરાબર બધું મેળવી સેજ પણ ગાગડો રાખવો નહીં, પછી કકડા પડવું એક પાશર પાણીને માહે જરા જરા કરી બધું ભેળાને ચુલે મલી ચમચો ફેરવ્યા કરી પાંચ મીનીટ પછી ઉતારીને ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખવી.

કાંજ બાલોની.

પર્લ બાર્લી ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો લઈ તેને જરા ખાખરી કરી સોજ લેવી અને એક તપેલીમાં નાખી માહે અડધા શર ઠંડું પાણી રેડી ચુલે મુકવી અને એક કકરો પડેને ઉતારી અંદરનું બધું પાણી કાઢી નાખી બીજું એક શર ઠંડું પાણી રેડી ઠાંકીને ઘગધગતે ઘંગારે મુકી પોણા પાશર જેટલી કાંજ રેહને ઉતારી સોજ તારની અથવા ત્રાંખાની કલઈ ભરેલી ઘણાં ઝીણાં આંધરાંની ચાળણીથી કાંજને ગાળા લઈ છુટ્ટા ફેંકી દેવા અને ગાળેલી કાંજમાં એક પાશર સોજું દુધ નાખી ચાર પાંચ કકરા પાડી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખીને પાવો. એ કાંજ સ્વાદમાં સારી લાગતી નથી પણ શક્તી વાળી છે.

કાંજ બીસ્કીટની.

ચોટી તાજ કકરી એક બટર બીસ્કીટને છુંદી આટા જેવી બારીક કરી ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો (ફર્નિસ્પુન) અને તોળેલી હોય તો દોઢ તોળો લેવી અને સોજ તપેલીમાં નાખી તેમાં

સોજી' ઠંડું પાણી ઘાડી કાંજ માટે એક અને પતળી જોધયે તો દોઢ પાથેર લઈ જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી ધીમે બળતે મેલી ગાંગડા થાય નહીં માટે અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને ઘટ થામને માહે સોજી' દુધ એક પાથેર ભેળી ઘુટયા કરી પતળી અથવા ઘટ જેવી કાંજ જોધયે તેવી બનાવીને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી મરજી પડે તો જરા જયફળ ખમણીને પીવી. એ કાંજ સારી લાગે છે.

કાંજ બેન્જર્સ ફુડની.

છ સાત દીવસના બાલક માટે આએ ફુડની કાંજ બનાવવી હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી ફુડમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલો ફુડ શરૂઆતમાં લેવો અને એક મોટાં સાફ કપમાં નાખી અડધી ચમચી ઠંડાં પાણીમાં સારીકાની મેળવી તેમાં કકરા પડવું એક પાથેર પાણી ખુબ તરેહ ભેળી તપેલીમાં નાખી ચુષ્ક મુઠા બે ત્રણ જોશ આપી સેજ મીકાસ નાખી દર વખત પાતી વેળા એમાંથી થોડી લઈ ગરમ કરીને પાવી, ઠંડી આપવી નહીં. દીવસ જતાં બચ્ચાંની પાચન શક્તીને માફક આવવું જાય તેમ એ ફુડ જરા જરા કરી વધારતાં જઈ એક વરસનું થવા આવે તેટલાં બે ચમચી જેટલો લેવા, તેમજ દુધ માફક આવવું જાય તેમ પાણી એાધું કરી તેને બદલે ઉકાળવામાં સાથે દુધ ઉમેરતાં જવું. જો નરું દુધ જરૂરવા જેટલી બચ્ચાંની પાચન શક્તી હોય તો ફુડને પેહલે જરા પાણીમાં ભેળીયા પછી બધાં દુધમાંજ ઉકાળીને ઉપલી રીતે કાંજ બનાવવી. પણ મોડી રાત્રે તો દુધ વગરની કાંજ આપવી. એ ફુડના દાખડામાં લખેલે હીસાએ ફુડનો જથ્થો આપણાં બચ્ચાંઓ માટે વધારે યથ જાય છે. પણ ઉપલી રીતે તો એક નાની નખલી માતાનું ઘણુંજ નખલું અખતરેશુ બાળક જેની ઉપર વારંવાર ઉપલીયાનો ગલમો પણ ચતો હતો તેને જન્મથીજ એ ફુડ આપવો ચાલુ કીધાથી ઝાડો ચતો હતો તે પણ એથીજ કબજ થવા સાથે દીન જતે તાકાત પણ વધતી ગયલી તે માતા જણાવે છે અને તેના અનુભવ આધારે લખ્યું છે.

કાંજ બોકંદાનાં.

આએ ચોપડીમાં બોકંદા પાપડી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ મલમલથી ચાળેલા આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખાંડ સપાટ

ભરેલો નાનો ચમચો ૧, બદામ તથા પસ્તાં દરેક ૧૦, કાકડી; કોહોણ; દોધી તથા ખરબુજ આર જાતનાં મગજ દરેક તોળો ૦૧, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ દરેક ચમડી ૩, બારીક છુંદેલી સુંઠ ચમડી ૧, સોજીં દુધ પાશર ૧.

બદામ પસ્તાંને છોલી એ તથા મગજને છુંદવું. આટાને નાના છ ચમચા પાણી સાથે સોજી તપેલીમાં બરાબર મેળવી ચુલે ધીમી આંચે મેલી માટે અવારનવાર ચમચો ફેરવવો અને ઘટ યાયને દુધ અને પછી બધો સામાન બરાબર મેળવી કાંજ ઘાડી યાયને ઉતારી છેલ્લે એળચી જયફળ નાખવું.

કાંજ ભુંજેલા ચોખાનો.

જરા સાલ ચોખાને ઠીકરાં ઉપર ભુંજી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો લઈ સોજી તપેલીમાં વોઇને માટે એક પાશર પાણી રેડી કાંજીને ઇંગારે મુકવું અને બધું પાણી બળી ચોખા સીજેને બરાબર ઘુંટી નાખી એક પાશર સોજીં દુધ તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો છુંદેલી ચીનાઇ શાકર નાખી એક જોશ આપીને ઉતારવી. વધારે ઘાડી કાંજી જઈથે તો વધુ વાર ચુલે રાખવી. ચોખા આખા રાખવાને બદલે ગમે તો ઉપર લખ્યા જેટલા ભુંજેલા એક ચમચો ચોખાને બારીક આટા જેવા છુંદીને પછી તેની ઉપર મુજબ કાંજ બનાવવી.

કાંજ મેલોન્સ પુડની.

ત્રણ માસની આંદરનાં બાલક તેમજ ઘણા નાજુક નબલા બાંધાનાં બચ્ચાં માટે આજી કાંજ બનાવવા અડધો પાશર સોજીં પાણી લેવું અને સોજી તપેલીમાં સપાટ ભરેલી ત્રણ ચમચી મેલોન્સ પુડ નાખી પાણીમાંથી પાંચ ચમચી ભરીને લઈને એમાં બરાબર મેળવી ઘણે ધીમે ઇંગારે થોડી સેકંડ ઘુંટીને ઉતારી તેમાં ઉપર લખેલું બાકીનું બધું પાણી તથા સોજીં ગાયનું દુધ અડધો પાશર રેડી એક જોશ આપીને પાવી.

ત્રણ માસની ઉમરનાં બાલક માટે ઉપર લખ્યા કરતાં એવડો પુડ લેવો અને છ ચમચી ઠંડાં પાણી સાથે ઉપલીજ રીતે ભળી

તેટલો જરા વખતજ ચુલે સુકીને ઉતાર્યા પછી એ બધાં સુધાં એક પાશેર થાય તેટલું ગાયનું દુધ ભેળીને એક કકરો પાડવા.

સીક માણસ અથવા બાલકને ધવાડનારી માતા માટે એ કાંજ બનાવવી હોય તો ઉપસેલી ભરેલી ચારથી છ ચમચી સુધી મેલીન્સ દુડને એટલીજ ચમચી ગરમ પાણી સાથે ભેળીને તેમાં ગાયનું થા બકરીનું તાજું દુધ દોઢ પાશેર મેળવી એક કકરો પાડીને પચતું પચતું આપવું. અગર જો એટલું બધું દુધ પચી નહીજ શકે તો પછી પાણી વધારે ઉમેરવું અથવા દુધને બદલે બધાં પાણીમાંજ દુડ મેળવી જોશ આપીને પાવું.

કાંજ રોલોંગની.

ઘઉંનો બારીક રંધા એક તોળો લંબા અને ઘણું સોજી માખણનું ધી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી અથવા માખણ ઉપસેલી ભરેલી એ ચમચીને સોજી તપેલીમાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ગરમ કરી તેમાં રતાને બદામી રંગનો લુંજ માહે ત્રણ પાશેર ઠંડું પાણી રેડીને ઘણું પાકો ચરવી પાણી બળવા આવેને એક પાશેર ભેંસનું સોજી દુધ તથા સપાટ ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી ખાંડ ભેળી દસ બદામની બીજને છોલી છુંદીને માહે તે મેળવી ચુલે ઘુંટ્યા કરવું અને કાંજ દુધપાક જેવી ઘાડી થાયને ઉતારવી. કાંજ પતળા બેઘતી હોય તો જલદી ઉતારવી. કારણ કોઈ પણ કાંજ ઘણી ખરી ચુલથી ઉતાર્યા પછી હોય તે કરતાં ઘાડી થાય છે.

કાંજ લીલાં ગોખરનો.

લીલાં ગોખર આમાંમાં મલે છે તેના એક ફૂટ થા તેથી ઉંચા નાના છોડવા થાય છે, તેમાં કોઈ એકજાં ડાંખળાનો હોય છે અને કોઢના ડાંડાની ઉપર બીજા ડાળાએ ફુટેલી હોય છે અને તે દરેક ઉપર ખાસબી ચણા જેટલાં છુટાં છુટાં આઠ દસ ગોખરનો લાગે છે. એ ગોખરનો આકાર બંધે ઝીણાં હંમકાં વેંગણાં હોય તેવા દીશે છે. તેવાં ડાંખળાઓ સાથનાં હોય તો એ અને એકજાં ડાંડાનો હોય તો ત્રણેક છોડવા લેવા, અને તેનો મુળાયાંની ઉપરનો ત્રણેક ઇંચ જેટલો ડાંડો કાપીને તે કાઠી નાખીને પછી તેમાં પાણીથી બરાબર સોજાં ઘોઘને પછી તેનું ગાળ ઘોઘડું પીટાળી તે છુટી નહીં બધ માટે

તેને સોજ દારાથી બાંધી લેવું. ત્યારબાદ એકથી બે પાથેર નેટલાં સોજાં તાજાં દુધને એ ગુંછડું સમાય તેટલાં સાંકડાં પણ ઉંડાં ઉભાં વાસણમાં નાખી ચુલે એક કકરો પાડીને પછી તેની અંદર હેઠે ગુંછડું મુકીને ખીજાં ચારેક કકરા પાડી કાંજ ઘાડી અને ચીકણી યાયને તારી સોજાં જાંજરાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને મીઠાસ મુજબ છુદેલી ચીનોઈ શાકર ભેળી ઉપર જમફળ ખમણીને પાવી. પછી ગોખરનાં ગુંછડાંને સોજાં ઘોષને જરા વાર ટાંચી રાખી અંદરથી પાણી નીકળી જાયને ઝીણાં કપડાંમાં વીટાળીને હવામાં રાખવું. અને ખીજા બે ત્રણ દિવસ એજ ગુંછડાંની ઉપર મુજબ કાંજ બનાવ્યા પછી એને કાઢી નાખી ખીજાં નવાં ગોખર લેવાં. એ ગોખરની કાંજની અસર પણ સુકાં ગોખરની કાંજના જેવીજ યાય છે. એ ખરાં ગોખરને બદલે ખીજા કોઈ ભલટા એહરી રોપા નહી હોય તેની ઘણીજ સંભાળ રાખી બરાબર તપાસી ખાતરી કરીને પછીજ લેવા.

કાંજ સાગુ ચોખાની.

સાગુ ચોખાની કાંજ ઘાડી કરવી હોય તો નાનો ચમચો એટલે (ફર્નરસ્ક્રુન) લઈ તેને સાગુ ચોખાનાં વાસણમાં ખોસી ઉપસેલો ભરી કાઢીને પછી કોઈ વખત તે ઘણો ઉપસેલો રેહ છે તેટલા માટે ચમચાના ડાંડાને પેલાં વાસણની ઢીનારી પર જરા થોકવા, તેથી વધારે ભરાયલા ચોખા નીકળી જઈને ચમચો સરખો ઉપસેલો રેહ્યો. તે પછી સાગુ ચોખાને સોજા ઘોઈ કલછવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજાં પાણી દુધ ભરવાના પાથેરાનાં માપથી એક પાથેર ભરીને રેડીને પછી ખીજા નાના ત્રણ ચમચા ભરી વધુ પાણી રેડીને પછી બનતાં સુધી એ પાણીમાં દસ બાર કલાક બીનવી રાખવું. પણ કાંજ તાકીદે બનાવવી હોય તો ઊર્ત ચુલે ધીમે બળને ઉંઘાડું મુકવું અને એક કકરો પડેને તેમાં ચમચો ફેરવીને બેસાડી દઈ એ રીતે બધા મળીને ત્રણ કકરા પાડ્યા પછી માહે ઉપસેલી ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી ખાંડ નાખી કાંજને સારીકાની ધુંટી ખાંડ પીગળેને ઉતારવી. એ કાંજ પતળી કરવી હોય તો ઉપર મુજબ ઉપસેલા ભરેલા એક ચમચા સાગુ ચોખામાંથી અડધો ભાગ લઈને તેની ઉપલીજ રીતે કાંજ બનાવવી. દુધની કાંજ કરવી હોય તો ઉપર મુજબની ઘાડી કાંજ બનાવી તેમાં અડધો પાથેર દુધ ભેળી વારંવાર ચમચો ફેરી મરજી મુજબ ઘાડી

દુધપાક જેવી યા પતળી કાંજ બનાવી તેમાં મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભેળા જરા વારે ઉતારીને ગમે તો ઉપર જ્યક્ષણ ખમણુવું. તરાં દુધની કાંજ કરવી હોય તો ઉપર મુજબ પશુ દોઢ ચમચો ભરી સાચુ ચોખ્ખાને સોજા ઘાઈ પાંચ સાત કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી અંદરનું પાણી કાઢી નાખીને માહે દોઢ પાશર દુધ રેડી તેમાં સાચુ ચોખ્ખાને બરાબર નરમ ચેરવીને પછી છુટી નાખી ટ્રેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળાને પતળી યા ઘાડી દુધપાક જેવી ગમે તેવી કાંજ કરીને ઉપર જ્યક્ષણ ખમણુવું. ગમે તો એમાં જરા ગોલાબ ભેળવા.

કાંજ સાલમની.

સોજ સફેદ પંજળી સાલમને ઘણીજ બારીક છુટી મલમલનાં કપડાંથી ચાળવી અને ૬૦ ટીપાં સમાય તેટલી ચમચી એ પાઉંદરથી સપાટ એટલે કપેલી એક ચમચી ભરી અથવા તોળેલી તોળો ના લઘ તેને એક કલઈ ભરેલી સોજ તપેલીમાં નાખી એક નાનો ચમચો ઠંડું પાણી તેમાં બરાબર મેળવીને પછી એક શર એટલે એક બાટલી ભરી માહે ઠંડું પાણી નામી ઇંગારે મેલી જરાથી હાથ રાખ્યા વગર ઓઠા ચમચાથી ઘુંટયાજ કરવું. જરાથી હાથ રાખ્યાથી તેમજ બળતે મુકયાથી સાલમનાં ગાંગડા વળે છે. બહુ પાણી બળી આસરે એક પાશર જેટલી કાંજ રેહને તેમાં સોજું બેંસનું દુધ દોઢથી બે પાશર જેટલું નામી ઉપર મુજબજ ઘુંટયા કરવું અને કાંજ પતળી યા ઘાડી જેવી જોઈયે તેવી આપણી મરજ મુજબના કરીને ઉતારી માહે એકથી દોઢ ચમચી ભરી છુદેલી ચીનાઈ ખરી શાકર તથા બે એળચીના દાણાને છુદીને અંદર ભેળવું. ગમે તો ટ્રેસ્ટ માટે થોડાં ટીપાં વેનીલા એસેન્સ નાખવું. એ સાલમની કાંજ પચવામાં ભારી પડતી નહી હોય તો પછી ઉપર બખ્યા કરતાં જરા વધારે અથવા તો એવડી સાલમ લેવી. ડોક્ટર ફરમાવે તો એ કાંજ લેવી.

કાંજ સુકાં ગોખરની.

ગોખર દલવા તેમજ છુદવાને બહુ સખત પડે છે. તો પશુ બેનતાં સુધી ઘણાં બારીક આઠા જેવાં દલાવી ચાળીને લેવા અને તેમ નહી અને તો પછી છુદીને ચાળવાં. એ રીતે દલવા અથવા છુદવા આગમચ તેને એક દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવવાં, તેથી માહેનો

ભીનાસ દુર યશ. પછી અડધો તોળો એ ગોખરના આટાને ભેંસના સોજાં અડધો પાશર દુધમાં બરાબર મેળવી સાફ વાસણમાં ચુલે ધીમી આંચે ઘુંટયા કરી ઘટ થાયને ખીણું અડધો પાશર દુધ ભેળી અવાર નવાર અંદર ચમચો ફેરવવા અને એક જોશ આંધને ઉતારી ટેસ્ટ સુજળ ખાંડ નાખીને પીવી. એ કાંજ ખીરકુલ સારા ટેસ્ટ વગરની ટુરી ચાન્કડવી જેવી લાગે છે, પણ નખલા ડુકાવાળાં માણસને એ કાંજ આપવા ડોક્ટર ફરમાવે છે.

કાંજ સુકાં સીંગોડાંની.

કાંજ યોકંદાની લખેલા છે તેજ પ્રમાણે અર્ધા સામાન લેવો પણ યોકંદાના આટાને બદલે સુકાં સીંગોડાંનો એવોજ બારીક આટો લઇને તેની એજ રીતે કાંજ બનાવવી.

કાંદાનો વધાર.

કાંદાનો અણીવાળો ભાગ નહીં પણ મુળીયાં તરફના હેઠેના ભાગનેજ હમેશ કાપીને પછી કાંદાની છાલ છોલવી. એમ કાપાથી આંખોને કાંદાની એન લાગતી નથી. આએ રીતે અષ જોગ કાંદાને છોલી ઉભા બંધે કટકા કાપીને પછી તેને બારીક સેવ જેવા અથવા છુંદનાં પાડીને બારીક છુકા જેવા જે પકવાનમાં એ બેમાંનાં જે એક રીતથી કાપેલા વાપરવા છાપેલું હોય તેવા કાપી તેમાં જોઈતું ધી નાખી ચુલે મુકવું અને ધી કકડવા માડેને કાપેલા કાંદા માહે નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવા, એમજ રાખી મુકવા નહીં. તેથી અધેથી એક સરખા તળાશે નહીં. પણ બોરડું પરનો કાંદો જલદી લાલ થઈ જશે અને વચમાંનો સફેદજ રહેશે. ગોસ્ત, મરઘી, ચાવલ, ખીચડી અથવા ખીણું કોઈ પણ પકવાન લાલ જોઈતું નહીં હોય તો તેને માટે કાંદો કકરો બદામી રંગનો થાયને માહે છુંદેલું આઈ લસણ ભેળવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ઉતારવું. એ રીતે જે પકવાન જેટલું લાલ કરવું હોય તે પ્રમાણે કાંદો લાલ તળવો, ચાવલ યા ખીચડી ઘણુંજ લાલ કરવું હોય તો તેને માટે અધો કાંદો ઘણાજ લાલ થાયને ઉતારી પાડી ત્રણ ભાગ જેટલો અંદરથી કાઢી લેવો અને પાછું ચુલે મુકી બાકી રહેલા ચોથા ભાગને છેદજ બળી બચવો નહીં તો પણ છેક કાળો જેવોજ તળી જમ પાણી રેકવાનું હોય તેમ રડીને પછી પેલા

ત્રણ ભાગ કાંદો અંદર પાછો નાખવો. કારણ બધાજ કાંદો એમ એક દમ કાળો કીધાથી પછી કાંદોનો ટેસ્ટ રહેતો નથી. સફેદ કાંદામાં પાણીનો ભાગ વધારે હોવાથી તે તળાતાં થી બહુ સોસી લેવ છે, કે જ્યારે લાલ સુકા કાંદા પાકટ હોવાથી તેમાં તેમ થતું નથી, પણ એમાં તીખાસ વધ રે હોય છે.

ખજુર.

ઘઉંનો ઝીણો રંગો ભરેલો શેર ૧, દુધ પાથર ૧, ખાંડ શેર બા, થી ખપ મુજબ.

કલઈ ભરેલા ગુનચા યા કચરાટમાં રંગો નાખી તેમાં એક પાથર થી તથા ખાંડ ભેળી જરા જરા કરી દુધ નાખી ખુબ તરેહ યુદ્ધીને આટાની કાંની બાંધવો. જેમ કરતાં પતણું થઈ જાય તો જરા ઘઉંનો આટો નાખીને કહણ કરી એ ત્રણ કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ તેના અખરોટ જેટલા સફાઈદાર ગોળા કરવા અને તેની વચમાં અંગોઠો ખોસી કોડીયાં જેવું કરી કઠાઈમાં દુબતું થી નાખી તેને ચુલે મધ્યમ બળતે બરાબર કકડાવી અંગોઠો ખોસીયાથી ખાટો પડે છે તે ભાગ પેહલે તળાય તેમ ઉલટું કોડીયું પેહલે નસુતાનું એક સુકાને તળા જેવું અને તે પંચરાઈને પોણેણું પાપડી જેવું થઈ જાય તો એક ચમચી આટાને સેજ પાણીમાં બરાબર મેળવી તેમાં બીજાં ખજુર બોળીને તળવાં, જેમ કીધાથી અંગોઠો ખોસેલાં કોડીયાં જેટલાં હશે તેટલાંજ રેહશે પણ કુળીને જાદાં થશે. બીજી રીતે ખજુર બનાવવાં હે.ય તો મીઠના પેહલાં નંબરના ઘઉંના એક રતલ આટામાં નવટાંક થી ભેળા અડધા શેર ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરી તેનેથી આટો બાંધીને ઉપલીજ રીતે એનાં ખજુર બનાવીને તળવાં.

ખજુર તળેલો.

મસ્કતી ખજુરને સાફ કરી ઠરીયા કાઢી સોજાં મીઠાઈનાં થીમાં તળી છુંદલી ચીનાઈ ખરી શાકર સાથે ભેળીને ખાવો. પણ છેકજ કકરો તળવો નહી. કાચના ખુચની બરણીમાં ભરી રાખ્યાથી એ ખજુર ઘણા દીવસ સુધી સોજો રેહ છે.

ખમણ નાળીયેરનું ફરમાસું.

માટી પાકટ નાળીયેરમાંથી દુધનો ભાગ સુકાઈ ગયેલો હોવાથી તેનું ખમણ કુચા જેવું થશે માટે એ ખમણ બનાવવા માટે પાકટ

પણ તદનજ નહું અને બને તો ઘુર્તનું ઝાડ ઉપરથી ઉતારેલું એક નાળીયેર લેવું. કારણ એવાં નાળીયેરમાં દુધનો ભાગ હોવાથી તેનું ખમણ મજબુતું પોચું થાય છે. તેવાં એક માટાં નાળીયેરને હલકે હાથે ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણું બારીક ખમણી તેમાં હેઠે સાધારણ ખમણમાં લખ્યા જેટલી ખાંડ, ઘી તથા ગોલાખ બેળી ઘણી માટી કઠાઇમાં નાખી ધીમે બળતે મેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી કંઠણ જેવું થાયને તેમાં તાજે તદન માસા માષા અડધા શેર બેળી ફેરવ્યા કરી પાછું કંઠણ થાયને ઉતારી સાધારણ ખમણમાં લખેલા હીસાએ એળચી, જયફળ બેળવું અને નવટાંક કીસમીસ દરાખને થોડાં ધીમાં તળા એ તથા બદામની બીજ તથા પસ્તાં દરેક નવટાંકને છોલી જાડું છુંદી ખમણમાં એ બધું મેળવી પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું પંતીલા અસંન્સ તથા થોડાંજ ટીપાં ગોલાખનું અસંન્સ છેલ્લે મેળવીને લાડવામાં એ ખમણ ભરવું. ઉપર લખ્યા મુજબનું માટું એક નાળીયેર ખમણેલું અડધા રતલ થાય છે.

ખમણ નાળીયેરનું સાધારણ.

તદન સોજીનું માટું નાળીયેર ૧, મેદા ખાંડ શેર ૧૧૧, બદામની બીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧, જયફળ ૧, ઘણો સોજાં ગોલાખ નાના ચમચા ૩, ઘી ખપ મુજબ.

એળચીના દાણા તથા જયફળને છુંદવું. બદામને છાલી ઝીણા કટકા કાપી દરાખને સાફ કરી બેઉને ઘોવું અને એક કઠાઇમાં થોડું ઘી ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી તેમાંથી ઘુંમાડો નીકળેને પેહલે બદામ તળાને કાઢ્યા પછી દરાખ તળવી. નાળીયેરને ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણું બારીક બધા સફેદ ભાગ ખમણી કલઘવાળા તપેલીમાં નાખી માહે બે તોળા કકડેલું ઘી, ગોલાખ તથા ખાંડ બેળી ધ'ગારે મેત્રી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને કંઠણ નહી પણ ચાસ પીને ખમણ ચીવટ થાયને ઉતારી એળચી, જયફળ, મેવા તથા ખીજો જરા ગોલાખ બેળી કોઈખી મીઠાઇમાં ખમણ વાપરવા છાપેલું હોય તેમાં એ સાધારણ ખમણ વાપરવું. એ ખમણ લાડવામાં ભરવા માટે બનાવ્યું હોય તો તેને સારું બદામને તળવી નહી પણ જાદી છુંદીને કાચીજ નાખવી. ગમે તો લાડવાનાં ખમણમાં પાંચ વાલ સોજા ખરી કેસરને સેકી ઘણીજ બારીક વાટીને અડધી ચમચી ગોલાખમાં બરાબર

મેળવીને પછી રાંધીને તૈયાર કીધેલાં ખમણમાં ભેળવી લાલ ખમણ પસંદ હોય તો નવટાંક ખાંડ ઝોઘી લેવી અને તેને બદલે એટલાજ સોજ ગોળનો છુકો કરી કચરો કાઢીને ખાંડ સાથે નાખવો. એ ગોળ નાખેલું ખમણ મજાહતું થાય છે પણ ગોળ પસંદ નહીં હોય અને ખમણ લાલ કરવું હોય તો પછી એક ચમચી ખાંડને ત્રાંખાની રકાખીમાં ચુલે મુકી તદ્દન કાળી થાયને તેમાં નાના બે ચમચા પાણી રેડી ખાંડમાં બરાબર મિળાઇને શીરા જેવું થાય પછી ઉતારી ખમણ ચુલા પર તૈયાર થવા આવેને ગમે તેવા લાલ રંગનું થાય તેટલો એ બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા જરા કરીને અંદર ભેળાયા પછી ખમણ ચુલેથી ઉતારવું. પણ ખમણ ડહલું કરવું નહીં. કારણ ઠંડું પડતાં તેણે ખમણ વવરે થઈ જાય છે અને લાડવા ચા ખીન્ન કંથમાં પણ તેણે ખમણ ભરી શકાતું નથી.

ખમણ સુકાં કોપરાંનું.

આમ્મિ ચોપડીમાં કોપરાંપાક સુકાં કોપરાંનો છાપેલો છે તેજ પ્રમાણે એ ખમણ બનાવવું પણ તેના કરતાં એમાં ખાંડ અડધો શર ઝોઘી લેવી, તેમજ વાપરવું હોય તેજ દાહડે તાજું બનાવવું. ગમે તો નવટાંક કરંટ દરાખને પોચી તળાને એ ખમણ તૈયાર થયા પછી માહે ભેળવી.

ખમીર.

મીલનો પેહલાં તંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, લાલ મેદા ખાંડ રતલ ૦૧, સફેદ સોજી નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧.

આર બાટલી ઠંડું પાણી લેવું અને એક કલાઈ ભરેલી તપેલીમાં આટો નાખી એ પાણી થોડું થોડું કરી માહે બધું બરાબર મેળવી ખાંડ તથા નીમક ભેળી એક કલાક ચુલે મધ્યમ બળતે ઉકાળાને ઉતારવું અને ડુકું થાયને બધું પાણી બરાબર મેળવી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ જીરૂ મારવો. ચોવીસ કલાકમાં ખમીર તૈયાર થશે. એક પાઇટ એ ખમીર નાંખીયાથી અધાર રતલ પાઉં થશે.

ખમીર ઇડીયન.

ઘઉંનો આટો ટીપરી ૧, સોજી કણ દહી શર ૦૧, સોજી મણીની દાળ તોળા ૨, અનીસ તોળા ૦૧.

દાળને સોજી ઘોઈ થોડી વાર ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢીને અનીસાં સાથે છુંદી તેમાં આટો તથા દહી ભેળા ખુબ તરેહ યુંદીને કપડાંના સોજા કટકાને કકડતાં પાણીમાં ભીનવી નીચવીને તેમાં એ ખમીર લપેટી મુકવું અને ત્રણથી ચાર કલાકમાં ખમીર, ચઢેને વાપરવું. એક રતલ આઠામાં બે તોળા એ ખમીર તથા એક તોળા નીમક મેળવ્યાથી ખમીર ચઢશે.

ખમીર ગાંમઠી.

ઘઉંનો આટો ટીપરી ૧, અનીસું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દહી ખપ મુજબ.

આટો પોચો થાય તેટલાં દહી સાથે અનીસાંને છુંદીને દસ બાર કલાક ઢોડીનાં વાસણમાં ઢાંકી રાખ્યા પછી કલઈ ભરેલી બારીઁ આંધરાંની ચાળણીમાંથી છાંડી કાઢી અંદર આટો મેળવી ખમીર ચઢેલાં સુધી રાખ્યા પછી કોઈ પણ ચીજમાં ખમીર ચઢવા માટે એ વાપરવું.

ખમીર પટેટાનું.

સારી જાતનાં પટેટાને નરમ બાપી હાલી તોળાને એક રતલ લઈ ગરમ હોય તેટલાંજ ખુબ તરેહ મસળાને નરમ માવા જેવા કરવા અને એ ઘાડા દુધપાક જેવું થાય તેટલું એમાં કકડવું પાણી એક દમ નામી જલદી જલદી મેળવી દધને પછી સોજી કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી છાંડવું. પછી એમાં સોજે ગોળ અથવા મધ હઢી તોળા મેળવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ધીમી આંચે ધુંટી જરા કકણ થાયને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાંજ એમાં ખીન્નું કોઈ પણ જાતનું લેયાર ખમીર ઉપસેલા ભરેલા નાના છ ચમચા મેળવી ઉપર કપડું ઢાંકીને ચુલા આગલ જરા છેટે ચોવીસ કલાક મુકવું. ખીન્ન ખમીર કરતાં એ ખમીર જરા વધારે નાખવું.

ખમીર વટાણાની દાળનું.

સોજી વટાણાની દાળને છુંદીને એક ચાનું કપ ભરીને લધ એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેની ઉપર કકરા પડવું પાણી અડધો શેર રેડવું અને માહે શીણ આપેલાં સુધી ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવું. એટલાં ખમીરથી આઠ રતલ પાંઉ થશે.

ખમીર હોપ્સનું.

હોપ્સ (Hops) નામનાં એક જાતનાં પેલાતી સુકાં ફુલ આવે છે તે ફુલ બે વાલ લેવાં અને તેને તડકે સુકીને પછી સોજ ખૂનમાં પાઉદર જેવાં બારીક પાટીને મીલનો. પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો અથવા બારીક રંધા એ બેમાંનું જે તે એક ચીજ અડધા રતલ લઈ તેમાં એ વાટલા હોપ્સનો પાઉદર ભળીને પછી સોજ મેદા ખાંડ હઠી તોળા મેળવી પાણી રેડીને રોટલીના આટા જેવા બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદી નાના સપરચન જેટલા ગોળા કરી સોજ નરમ કપડાંમાં અળગા દીળા વીટાળી તેની ઉપર જાદી ફેલેનક્ર યા બીજું કંઈ જાડું ગરમ કપડું ઢાંકીને ઉંડવાળી જગ્યા અથવા રાંધણીમાં ત્રણ દીવસ રાખવું, જે દરમ્યાન દર રોજ ગોળાને કાઢી ખુબ ગુંદીને પાછા એમજ ગોળા કરીને વીટાળી સુકવા, પછી ચોથે દીને ખમીર ચઢશે. એટલાં ખમીરથી છ રતલ આટાનાં પાઉ થશે.

ખમાર હોપ્સનું ર જી.

બીજી રીતે હોપ્સનું ખમીર બનાવવા માટે ઉપર પેહલાં હોપ્સના ખમીરમાં લખ્યાં મુજબનાં હઠી તોળા ફુલને સોજ કલઈ ભરેલી તપેત્રીમાં બે બાટલી સાફ પાણી સાથે અડધા કલાક ઉકાળીને ઉતારી કુકું થાય પછી એમાં પોણા તોળો નીમક તથા બે રતલ ખાંડ નાખવી અને મીલનો પેહલાં નંબરનો સુપરફાઇન ઘઉંનો આટો અડધા રતલમાં ઉપલી મેળવણી જરા જરા કરી બધી ભેળી ખુબ તરેહ ચોળીને બરાબર એકરસ કરીને ૪૮ કલાક રાખ્યા પછી સોજ દોઢ રતલ પટેરાને નરમ બારી છોલી ઘુંટીને નરમ માવા જેવા કરીને પછી એને ઉપલી મેળવણીમાં મેળવી બીજા ચોવીસ કલાક રાખ્યા બાદ કલઈ ભરેલી આળણી યા બોયાંમાંથી બધું છાંડી લઈ બાટલીઓમાં ભરીને પેક કરવું. આએ ખમીર હુર્ત વાપરી શકાય છે તેમજ બે માસ સુધી જેવુંને તેવુંજ ડંડાં મુકકમાં રહી શકે છે. ઉપર લખ્યું છે તે સવળો વખત ખમીરને ડંડકમાં નહી પણ ચુલા આગળ ઉંકમાંજ સુકી રાખવી અને વારંવાર હલાવીને મેળવ્યા કરવી. વાપરતી વેળા બાટલીને બરાબર હલાવીને ખમીર લેવું.

ખમીર હોપ્સનું ૩ જી.

ઉપર પેહલાં હોપ્સનાં ખમીરમાં લખ્યા મુજબનાં હોપ્સનાં કુલ એક મુઠ્ઠી ભરીને લેવાં અને કલક ભરેલી તપેલીમાં ત્રણ આટલી ઠંડાં પાણી સાથે એ કલાક ધીમી આંચે ઉકાળીને ઉતારીને કપડાંથી ગાળીને કુલ ફેંટી દેવાં. સાર બાદ પાષ્ટનાં માપથી ભરીને એક પાષ્ટ મીલના પેહલાં નંબરના ઘઉંના આટામાં જરા જરા કરી એ બધું પાણી બરાબર મેળવી ચાનું એક કપ ભરીને મેદા ખાંડ માહે ભેળી કુકું થાયને બીજું ખમીર ચાનું એક કપ ભરીને એમાં ભેળવું, પણ એ મેળવતી વેળા હલાવ્યા કરવું. ત્યાર બાદ ચોવીસ કલાક ઈરબા દબને પછી બરણીમાં ભરવું. આટલીનાં માપથી ભરેલા સોભા આટલી આટામાં ખમીર ચઢવા માટે આંચે ખમીર એક પાષ્ટ નાખવું.

ખરીયા ખારા.

ખારા ખરીયા પકાવવા હેાય તે: આંચે ચોપડીમાં હેકે ખરીયા મસાલાના છાપેલા છે તે મુજબના સમારેલા એક દળન ખરીયા લેવા અને તેજ રીતે ઘાઈ ભાંજીને તૈયાર કરી તેમજ બાફવા મુકી નરમ થાય અને પોણા શેર જેટલો રસ રેહને ઉતારવું. ત્યારબાદ અડધા શેર કાંદાને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપવા અને પોણા તોળો આડુ તથા ૦૧ તોળો લસણને છાલી બેઢીને છુંદવું અને કલકવાળા પાટીયામાં અડધો શેર ધી નાખી તેમાં કાંદાને શીકા લાલ તળી માહે આડુ લસણ ભેળી તેના વધારનો સોહડમ નીકળેને રસ સાથેજ માહે ખરીયા તથા દાઢ તોળો નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખ્યા પછી ધગારે મુકવું અને ખપ જોગી ચેવી રેહને ઉતારી આંચે ચોપડીમાં મસાલો ગરમ છાપેલા છે તે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભંભરાવે.

ખરીયા મસાલાના.

બકરાંના નાના ખરીયા ૧૨, કાંદા શેર ૧, ઘી શેર ૦૧, આડુ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦૧, નીમક તોળા ૨, ઘાણાજરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલાં મરી; હળદ તથા મસાલો

ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, મોઢાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૭, દુદનાનાં પાદડાં ૧૦.

આએ વીવીધ વાંનીમાં ખરીયા ઝુડી સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ખરીયાને સમારવા અથવા સાફ કીધેલા ખરીયા તૈયાર મલે છે તે લેવા અને તેની ખરી કાઢી નાખીને તેની ફાટની અંદર ગાંઠ હોય છે તે કાપીને કાઢી નાખીને પછી આટો લગાડીને ખરીયાને ઘસડીને સોજા ઘોઘ હાડકાં ચામડીથી છુટાં પડે નહીં પણ વળગેલાંજ રહે તેમ ખરીયાને વચમાંથી ઉલટા છરા વડે બધે ફટકામાં ભાંજવા. પછી પાછા જરા ઘોઘ એક સોજાં કલકલ ભરેલાં તપેલાંમાં છ શેર પાણી તથા નીમક સાથે ચુલે ઢાંકણ ઢાંકીને ઝુકવું. તેટલાં આફ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીર, મરચાં તથા દુદનાને ઘોઠને બારીક કાપવું. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી એક કલકલવાળી તપેલીમાં ઘી નાખી તેમાં બદામી રંગના તળીને માહે આફ લસણ મેળવી તે તળાવાનો બરાબર સોહડમ નીકળેને ગરમ મસાલો જુદો રાખી બાકીનો બધો સામાન માહે નાખીને તેને લાલ તળવું અને પેલા ચરવા મુકેલા ખરીયા અડધા ચરેને એ તળેલો સધળો સામાન ઘી સુધાંજ તેમાં નાખી બરાબર બેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે મુકવું અને અંદર પાણી ઘટે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે નાખતાં રહેવું અને ખરીયા તદન નરમ થઈ બે કપની પણ ઉપર રસ રહેને ઉતારી ગરમ મસાલો ભભરાવવો. ગમે તો સોજાં અડધાં નાળીયેરને ઘણું બારીક પીસી મસાલો લાલ કરતી વખત એ પણ સાથે અંદર નાખીને લાલ કરવું. ખરીયામાં કઠોર નાખવા હોય તો મોસાંખી ચણા, ઘોંટ વાલ, સુકા મોઢા ચોળા, ચણીની દાળ અથવા મસુર એમાંનું ગમે તે એક ચીજ એક શેર લેવું. પણ મોસાંખી ચણા અથવા ઘોંટવાલ હોય તો ખરીયા પકાવવાની બાર પંદર કલાક આગમચ ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા અને ખરીયામાં બધો તળેલો સામાન બેળાયા પછી એ એમાંનું જે એક હોય તે પણ માહે નાખવું. પણ ચોળા, ચણાની દાળ અથવા મસુર જે એક ચીજ હોય તેને ચુંટી સોજાં ઘોઠને મસાલો બેળાયા પછી થોડો વખત બાદ એ નાખવું અને ખરીયાની સાથે એ ક્યોરને પણ બરાબર નરમ ચેરવી મળહના રસવાળા કરવા. બધું પાણી સુકવીને ઘટ કરવું.

નહી. કોઇ પણ કથોર નાખીને ખરીયા પકાવવા હોય તો તેને ભાગને મસાલો તથા બીજો બધો સામાન થોડો વધારે લેવો.

ખરીયા મુરી.

ખરોંતા કુમળા ખરીયા એક દળન તથા ખરોંતી મળહની ભરેલી એક મુડી લઇને તેને ખરીયા મુડી સમારવાની રીત હેઠે છાપેલી છે તે મુજબ સમારીને મુડીનાં ફાડ્યાં કાપવાં અને ખરીયાનાં હાડકાં ભાંજી બમે કટકા કરી વળગેલાજ રાખવા, છુટા પાડવા નહી. એક માદન તથા મળહના ચરબદાર સોજ ચાર ચુસ્દાને ચીરી થોડું નીમક લગાડીને બે વખત ઘસડીને સોજી વોવા પછી ચોખાનો આટો લગાડીને વાસ નીકળી જાય અને સોજ થાય ત્યાં સુધી વોવા. ખરોંતી ચાર જીલ લેવી. એક નાની હોજરીને ગરમ પાણીમાં યોળી કાઢી સોજ વોઇ તેને વળગેલું હોય તે બધું છરી ઘસીને કાઢી નાખી સોજ કરીને પછી ચુસ્દાની કાની નીમક તથા આટો લગાડી વોઇને બરાબર સાફ કરી ચાર ચાર ઘંચના કટકા કાપવા. ઉપર લખેલો એ બધો સામાન દળન ખરીયાના જેટલો અથવા તેથી વધારે પણ થાય તો ખરીયા મસાલાના છાપેલા છે યા જે સામાન લખેલો છે તે ઉપરાંત બીજો સામાન મીઠાન મુજબ વધારે લેવો અને તેજ રીતે કંદા, આદુ તથા લસણ પણ વધારે લઈ ધીમાં તળીયા પછી તેમાં બધો મસાલો તળીને તૈયાર કરવું અને તેમાં લખ્યા મુજબ પણ એક કલક ભરેલાં મોટાં તપેલાંમાં ખરીયાને બાફવા મુકવા અને બીજે ચુલે બીજાં તપેલાંમાં મુડીનાં ફાડ્યાં, ચુસ્દા, માદન, હોજરી તથા જીલને વોઇને બાફવા મુકી મુડીનું ગોસ્ત નરમ થાયને ઉતારી ઠંડું થાયને જીલની ખાલ કાઢવી અને માદનના કટકા કાપી ચુસ્દા આખા પસંદ હોય તો તેમ રાખવા અથવા બમે કટકા કાપવા. મુડીનાં ફાડ્યાંમાંથી માસના મોટા કટકા કાઢી લઈ હાડકાં ફેંકી દેવાં. ત્યારબાદ ખરીયા અડધા ચરને ઉપર ખરીયા મસાલાના છે તેમાં લખ્યા મુજબના કોઈ પણ એક જાતના કથોર ત્રણ ટીપરીને ચુંદી જે બીનવી રાખવાના હોય તેને બીનવીને અને એમજ નાખવાના હોય તેને સોજ વોઇને તૈયાર કરી રાખવા અને થોડવાલ અથવા મોસંબી ચણા હોય તેને તો મસાલો બેળીયા પછી તુર્તજ માહે નાખવા પણ બીજા કોઈ પણ કથોર હોય તેને તો મસાલો બેળીયા પછી થોડો વખત ગયા બાદ નાખવા,

તેમજ સુદ્ધા, માદન, હોજરી જેવી ચરી ગયલું હોય તેને મુડીનાં માસની સાથે જીડુંજ રાખવું પણ એમાં જે કાંઈ ચરેલું નહીં હોય તેને તો ખરીયા મસાલાનામાં ખીજી જાતના કચેર નાખવા કાપેલું છે તેમ એમાં પણ તે નાખતી વેળા પેલું ચરીયા વગરનું જે હોય તેને પણ સાથેજ નાખવું. તે પછી તપેલાંમાંનું બધું ચરીને નરમ થવા આવે ત્યારે મુડીનું માસ તથા ખીજી જે કાંઈ ચરેલી ચીજ તેની સાથે કાઢી રાખેલી હોય તે પણ તપેલાંમાં નાખવી અને પછી બધું સાથે ચરીને બગબર નરમ થાય અને અંદર ઘણું પુરતો રસ રેહને ઉતારી ગરમ મસાલો ભભરાવવો. એ પકવાન પુરતા રસ સાથનુંજ સારું લાગે છે માટે રસ સુકવીને સુકું કરવું નહીં. તેલનો શોખ હોય તો જરા ઘી એાછું નાખી તેને બદલે ઘણું સોજી મીઠું તેલ થોડું નાખવું.

ખરીયા મુડી સમારવાની રીત.

સમારેલા તૈયાર ખરીયા પણ મળહના સોજાજ આવે છે તેવા નહીં મળે તો પછી સમારવા વગરનાં પણ બનતાં સુધી બકરાંના આગળા પગનાજ ખરીયા લેવા. કારણ પાછલા પગના ખરીયામાં બધો અમથો નળોજ આવે છે. એ બાલ સાથના ખરીયાને ઠંડાં પાણીથી ખુબ તરેહ ધોઈને સોજ કરી એક દજન ખરીયા હોય તો તે બધાને એકઠા કરી તેના ઉપરના કાપેલા ભાગ તરફના છેડાને કાયાની દારીથી મજબુત બાંધીને ઝુરો કરવો. ત્યાર બાદ એક મોટાં ઠંડાં તપેલાંને ઠંડાં પાણીથી ધોઈને ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું, પણ ખરીયા મુડી સમારવા માટે પાણીમાં કકરો પડવા દેવા નહીં. કારણ કકડતાં પાણીમાં નાખ્યાથી તે અડધું ચરીને દત્તરજ જશે અને પછી પકાવતી વેળા તે ચરશે નહીં. તેટલા માટે ચુલે મુકેલાં પાણીમાંથી ધુંમાડો નીકળવા માટે કે વર્તજ બળવું ધીમું કરી નાખીને તેમાં ખરીયાના ઝુરાને ઉભો મુકી દારીના છેડાને હાથમાં પકડીને દસેક મીનીટ પાણીમાં ફેરવ ફેરવ કીધા પછી એક ખરીયાના બાલ જરા ટુપી જોવા અને નીકળે નહીં તો પછી જરા વધુ વખત એમ ફેરવ્યા કરી બાલ નીકળી આવે કે વર્ત અંદરથી ખરીયા કાઢી લઈ દારી છોડી નાખવી અને એક ખરીયાને હાથમાં પકડી તેના ઉપરના કાપેલા છેડા તરફથી હેઠે ઉતરે તેમ નહીં પણ ખરીની

તરફથી ઉપરના કાપેલા ભાગ તરફ ચઢતી જાય તેવી રીતે એક ચાલતી છરીને તેની ઉપર ઘસીને જલદી જલદી બધા બાલ કાઢી નાખીને મળહતી બાક વગરની સોજી ચામડી થાય તેમ સાફ કરવા. ૨જી તેમ કરતાં ખરીયાની ચામડીની ઉપર કાપ પડીને તે ચુંથાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી. પછી ખરીયાની હેઠે બુટના જેવી ખડી હોય છે તેને કાઢી નાખીને પછી ખડીની વચ્ચમાંની ફાટને છરીથી ઉભી જરા ચીરીને તેની અંદર ચપટા ગાંઠ જેવું હોય છે તે કાપીને કાઢી નાખી ચોખાનો આટો લગાડી ઘસડીને સોજા ઘોઘને ઉપયોગમાં લેવા.

ખાટકીને ત્યાંથી મુડીની ઉપરનું ચામડું છોલી કાઢીને પછી માસનાં હાડકાંનાં ફાડચાં કાપેલી તૈયાર છોલેલી મુડી મળે છે અને તેને તેઓ મુડીનું ગોસ્ત કહે છે. પણ એવી રીતે છોલેલી મુડીનાં માસમાં બધા ઝીણા ઝીણા બાલ ઘણા પેવસ થઈ ગયલા હોવાથી તેને ડંડાં પાણીથી ઘણી વખત ખુબ તરેહ ઘોઘને તે બધા બાલ બરાબર કાઢવાથી નીકળે છે, તેમ સોજી કાઢ્યા પછી તે કામમાં લેવી. પણ સમારયા વગરની આખી મુડી હોય તો પ્રથમ તેને ખરીયાની માફક ઘોઘને સોજી કરવી. પછી ઉપર ખરીયા સમારવા માટે પાણી ગરમ કરવા લખ્યું છે તેજ રીતે તેટલુંજ ગરમ પાણી કરીને તેમાં મુડી મુકવી. પાણીની અંદર કાંઈ હાથ નાખી શકાય નહીં માટે મુડીનું સીંગડું પકડીને અંદર મુડીને અવારનવાર ફેરવ્યા કરી દુપતાં ખરીયાની કાની એનાખી બાલ નીકળી આવેને તપેલાંને ચુલા પરજ રેહવા દેવું અને માહેથી મુડી કાઢી લઈ ચુલા આગલજ એક ખુનચામાં મુકીને છરીવડે ઝટ ઝટ બાલ કાઢી નાખવા. જેમ કરતાં કોઈ ભાગ પરના બાલ નીકળી શકતા નહીં હોય તો પછી તેટલા ભાગને પાછો જરા વાર પાણીમાં યોળીને કાઢી લઈ એ રીતે આખી મુડીની ઉપર સેજથી બાલ રેહ નહીં અને મળહતી સફેદ ચામડી થાય તેમ બરાબર સાફ કરવી. તે પછી આટો લગાડી આખી મુડીને સોજી ઘોઘ છરાથી ભાંજીને પેહલે ભેજી ચુંથાય નહીં તેમ આખું કાઢી લઈને પછી સીંગડાંની ઉપરનું જાડું કોરડું કાઢી નાખીને પછી છરાથી ભાંજીને સીંગડાંને કાઢી નાખ્યાં અને જીભને આખીજ કાઢી લીધા પછી મુડીને ભાંજીને તેના છરાવડે ચાર ફાડચાં કરી મોઢાંની અંદરથી બધા દાંત પણ ભાંજીને કાઢી નાખી સોજી કરી ઘોઘને ઉપયોગમાં લેવી. ખાટકીને ત્યાંની છોલેલી મુડીમાં તા

બધા ઝીણા બાલ પેસા ગયલા હોય છે પણ એ મુડીનાં માસમાં તે તેમ સેજળી રહેતા નથી.

ખાળ.

આએ ચોપડીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ અથ 'જેયુ' માન બનાવવું અને તેનાં વીટાળેલાં રાજના મરજી પ્રમાણે ગોળા કાપી તેને લંબાઈમાં જરા ખેંચી લાંબો કરીને પછી તેને ઘણો વળ દબને એક કાપેલા છેડા અંદર દાખીને અપટો ગોળો કરવા અને વળણુને વળએ નહીં માટે તેને સેજ ધી ચોપડી ઘડેલી નદી રોટલીનાં જેટલાં ખાળં વણી તેમાં આંગળીવડે આસપાસ છુટાં છુટાં ચાર પાંચ આધરાં પાડવાં. ત્યારબાદ માનનું સોજું સફેદ ધી પેણામાં ડુબવું નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકી બરાબર કકડેને તેમાં ખાળંને મળહનાં સફેદ કકરાં તળવાં, જરાળી લાલ થવા દેવાં નહીં.

ખાળ ખીમાનાં.

ખાળં મલાઈનાં હોરાળનાં હેડે છાપેલાં છે તેમાં લખેલા હોસાયનો ચોખાનો આટો લઈ તેમાં તેટલુંજ ધી ભેળીને માન બનાવવું અને ઘડેનો આટો પણ તેટલોજ લઈ તેમાં વાટેલું નીમક એક તેળો તથા તેમાં લખ્યા જેટલું ધી ભેળીને તેમજ પાણીથી બાંધી તેજ રીતે વણવું અને આએ ચોપડીમાં ખીમા ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તે મુજબ ગોસ્તનો મળહનો આટો તીખો સોજો ધી પર મુકો ખીમા પકાવી મલાઈને બદલે માટે એ ખીમા પુરતો ભરીને ખાળં બનાવવાં. પછી તેમાંજ લખ્યા મુજબ પેણામાં ધી કકડાવીને તેમાં મળહનાં સફેદ કકરાં ખાળં તળાને અમથાં એમજ ગરમ ગરમ ખાવાં. એને શીરો પાવો નહીં. એ ખાળં મળહનાં થાય છે.

ખાળં મલાઈનાં હોરાળનાં.

સોજું સફેદ કઠણ માનનું ધી શેર ૬, સોજી ખાંડ શેર ૪, સોજી તાજી કઠણ મલાઈ શેર ૨, લોચલા ઘડેનો ઘરનો દબેલો ઘણો બારીક આટો હોય તો તે અને તેવા નહીં હોય તો મીલનો પેહલાં નંબરનો સોજો તાજો ઘડેનો આટો રતલ ૦૧૧, રંચુનનો હલવા નામના ચોખા આપ છે તેને ઘાંધ બારીક દલાને માળેલો આટો

તોળા ૧૨, સાટા માટે એવાજ બીજે ઘઉંનો આટો તથા ઘણો સોજો ગોલાખ અપ સુજાય.

ઘઉંના આટામાં પાશર થી નાખી હાથ વડે ચોળાને આટા સાથે બરાબર મેળવી ડંડાં પાણીયા બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદી ગુદીને ખેંચતાં ટુટે નહીં પણ લાંબો થાય તેવો મજાહનો ચીવટ કરવો અને ચોખાના આટામાં અપતું અપતું થી નાખી ખુબ જોરથી સારી કાની મસળી નરમ માખણુ આવે છે તેટલો પોચો કરવો. પછી એ ઘઉંના આટાના એ લાગ કરી તેને જાદાં લાંબાં ગોળ રોળ જેવાં કરવાં અને મોટાં સોજાં પાતળાં યા ટેબલની ઉપર પુરતો સાટો નાખીને તેની ઉપર એ આટાનું એક રોળ મુકી તેને એક છેદથી થોડા લાગને વણવા માડી આઠેક ઇંચ પોહોળું અને પતળું વણીને પછી એ વણેલા લાગની ઉપર ચોખાના આટાનાં ધીમાં બાંધીને બનાવેલાં નરમ માનને સેજ પતળું જેવું ચોપડીને પછી એ વણેલા એટલા લાગને લાગે નહીં તેમ સંભાળથી ખેંચી ખેંચીને ગોળ વીટો વીટાળી લઈ બધા આટાની સાથે વળગેલુંજ રાખીને તેની સાથેનો આટાનો થોડો લાગ પાછો એમજ વણી માન લગાડીને તેને પણ પેલા વણી થી લગાડીને વીટાળેલા વીટામાંજ વીટાળી લઈ બધો આટો પુરો થાય ત્યાં સુધી એજ રીતે વણી માન ચોપડીને વીટાળાયા કરવું. જેમ કરતાં આટા અને માનનો જાદો વીટો થશે. તે પછી બાકીના અડધા આટાને પણ એજ રીતે વણી માન ચોપડીને વીટો બનાવવો. ત્યાર બાદ એ વીટાએને જરા ખેંચી સેજ લાંબા કરી તેના બધા મળાને એક સરખા ચોવીસ કટકા કાપવા અને તેને પુરતા સાટામાં ખરમોટી પાતળા યા ટેબલ ઉપર ઘણો પુરતો સાટો નાખીને એ ટુકડાનો કાપેલો એક છેડો પાતળા યા ટેબલ ઉપર મુકાય અને બીજો વણતી વેળા વેળણુને લાગે તેમ મુકી હથેલી વડે જરા દાબી પોહોળું કરી બધેથી એક સરખી એક ઇંચના ત્રીજા લાગ જેટલી જાદી મજાહની સફાઈદાર સરખી ગોળ પુરીઓ વણવી. પણ એમાંની બાર પુરી બીજી બારનાં કરતાં સેજ મોટી કરવી અને એ મોટી પુરીની વચમાં પુરતી મલાઈ મુકીને પછી તેની ઉપર પેલી સેજ નાની પુરીઓમાંની એક મુકી બધો વચમાંનો મલાઈવાળો ભાગ ઉપસેલો રાખી બેઉ પુરીઓની કીનારીને દાબીને સાથે બરાબર વળચાવવી. પણ તેમ કરતાં ઉપરની પુરીની કીનારી હેડેની પુરીની

બાહર નીકળે નહીં પણ સેજ અંદર રેહ તેમ બરાબર વળગાવ્યા પછી એ એક વળગેલી કીનારીને આજ્ઞાના ઉપરના ઉપસેલા ભાગની તરફ આસરે એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી ચમટી વડે જરા જરા વાળતાં જઇને તેટલાજ ભાગને અંગોદાયી દાખી જાણે તેની ઉપર વળ દીધેલા આટાનો ફારડો મુકયો હોય તેવી નકશી કરી આખાં આજ્ઞાની ફરતી કીનારી એમ કરવી. પણ જો એમ ચમટીથી બનાવી શકાય નહીં તો પછી પેહલે આખાં આજ્ઞાની બધી ફરતી કીનારીને એટલીજ પોહોળી વાળી લઇને પછી તેની ઉપર ફારડાની કાની નકશી પડે તેમ ચમચાના ડાંડાના છેડાની કીનારી દાખીને સફાઇથી નકશી કરી એ રીતે બધાં આજ્ઞાને તૈયાર કરવાં. પછી એક માટા સીધી ઉંડી કીનારીના પેણામાં પુરતું ધી નાખી ચુલે મુકવું અને તે કકડે પછી હેડે જરા ધીમી આંચ રાખી માહે આજ્ઞાં મુકવાં અને તેનું એક પડ મજબુતું કકડે પણ સફેદ તળાયને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી એક ઝારાનો ટેકો રાખી બીજા ઝારાથી ફેરવવું અને બીજું પડ એમજ તળાયને ઝારાથી કાઢી લઈ એક કલઈ ભરેલી માટી ચાળણી યા બોયાંને એક તપેલીની ઉપર મુકીને તેમાં તળાયલું આજ્ઞાં મેલી એ રીતે બધાં આજ્ઞાં તળીને મેલવાં અને તેમાંનું બધું ધી નીકળી જાયને એક સોજા ખુનચામાં આજ્ઞાંને છુટાં છુટાં મુકી તદન ઠંડાં થવા દેવાં. ઉપરી રીતે બધાં આજ્ઞાં તળાઇને તૈયાર થાય તેટલાં શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો મજબુતો ચાસવાળો સેજ ઘાડો જેવો શીરો કરીને કલઈવાળા પોહોળા પાટીયામાં રેડવો અને તે ઠંડો થાયને તેમાં ટેસ્ટ મુજબ ગોલાખ અને તે નહીં હોય તો પછી થોડાં ટીપાં ગોલાખનું એસેન્સ ભેળીને તેમાં ઠંડાં થયલાં આજ્ઞાંને મુકવાં અને તેને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ચમચે શીરામાં ડુબાડી રાખી બરાબર શીરો પીથેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને પાછાં ચાળણી યા બોયાંમાં મુકવાં, જેથી તેમાંનો વધારાનો શીરો બાહર ગળી જઇને આજ્ઞાં મજબુતો ફારડો થશે. પછી તેની ઉપર થોડા એળચીના દાણા ભભરાવી શેભા માટે થોડી પસ્તાંની સ્લાઇસ તથા તાજા ગોલાખનાં ડુકતી થોડી પાદડીઓને ઉપર નાખવી. ઘણાં આજ્ઞાં બનાવવાં હોય તો ઉપર મુજબ પણ તેના આટાને જરા કઠણ બાંધવો અને હાથવડે તેને ઘુંટી શકાય નહીં માટે નક્કજ સોજાં સફાઈદાર બીસાં માટાં

લાકડાંનાં દીમડાંની ઉપર એ બાંધેલા આટાને મુકવા અને દીમડાંને વળગે નહીં માટે સેજ પાણી લગાડતાં જઈ લાકડાંનાં નાનાં આંડનીયાંથી ખુબ થોકતાં જવું અને અવારનવાર તળે ઉપર કરતાં રેહવું. અને આટો મળહનો ચીવટ કરી તેના ભાગ કરીને ઉપર મુજબ થોડો થોડો જુદો જુદો વણવો.

ખાળ' રચનાં.

સોજી' સફેદ ધી શેર રા, સોજો સફેદ ઝીણો રવો રતલ ૧, વાટેલું' નીમક તોળો ૧૧.

રવામાં નીમક નાખી પાણીથી કઠણ બાંધી સોજ પથરના પાતાની ઉપર મુકી જરા જરા પાણી નાખતાં જઈ પથરના બતા અથવા લાકડાંનાં આંડનીયાંવડે ખુબ તરેહ કુટવો અને પાતાને વળગે નહીં માટે અવારનવાર તળે ઉપર કરવો. પંદર વીસ મીનીટમાં આટો ચીવટ થશે, પછી તેના એક સરખા નવ ગોળા કરવા અને પાટીયાં ઉપર સારો છાંટી તેની બધી જુદી જુદી પતળી રોટલીઓ વણી તેની ઉપર ધી લગાડીને અકેકની ઉપર બધી સરખી ગોઠવીને તેના આંમલેટની કાની ગોળ વીટો વીટાળીને તેના ચાર કટકા કાપી તે દરેકને ખેંચી ભાંખા કરીને પછી ધણી વળ દઈ તેના એક બોરડુના કાપેલા છેડા વચમાં દબાય તેવી રીતે તેને દાખી દેવા. જેમ કીધાથી તેના ગોળા થશે. પછી તેને કેળનાં સાફ પાકડાંની ઉપર મુકી આંગળાને સોજી' મીઠું તેલ લગાડી હલકે હાથે દાખીને અડધી ઈંચ જદાં સરખાં ખાળ' કરવાં અને મોટી કઠાઈમાં હુબલું તે બધું ધી કકડાવી તેમાં અકેક ખાળી' મુકીને ધીમી આંચે રાખી આંધરાંની ચમચથી ખાળ'ની ઉપર ધી છાંટયા કરવું અને એક પડ મળહનું કકરું તળાયને ફેરવી નાખી એજ પ્રમાણે ખીજી પડ તળાને કાઢી લઈ બોયાં અથવા ચાળણીમાં મુકી, એજ રીતે બધાં ખાળ' તળવાં.

ખીચડી ઇડાં પનોરની.

જુના જુરા સાલ અથવા ગુણના ચોખ્ખા ટીપરી ૧, મસૂરની ચા મગની દાળ ટીપરી ૧, સુરતી ખાટાં પનોરના કઠણ ગોળા રતલ ૦૧૧, કાંદા શેર ૧૧, ધી શેર ૦૧૧ થી શેર ૧, નીમક તોળો ૧૧, દલેલી હળદ ઉપરોડી ભરેલી ચમચી ૧, નાળાં ઇડાં ૮.

એક શેર કાંદાને છોલી આરીક લુકા જેવા કાપવા અને બાકીના અડધા શેરને છોલીને આરીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં એ સેવ જેવા કાંદાને લાલ તળવા, પણ ખીચડી ઘણી લાલ મલીદા જેવી કરવી હોય તો એ તળેલા કાંદામાંથી ત્રણ ભાગ નેટલો કાઢી લેવો અને આગમચથી સવા શેર પાણી તૈયાર રાખી એ ચોથા ભાગ કાંદાને એકદમ ઘણાજ લાલ એટલે લગભગ કાળો જેવા કરીને ઘૂર્તજ પેલું તૈયાર રાખેલું પાણી માહે રેડી દહને ઉતારી બાકીનો તળેલો કાંદો, હળદ તથા નીમક નાખીને ઢાંકણ ઢાંકવું. તેટલાં ચોખ્ખા દાળને ચુંડી સોજી ઘોઈ તપેલીને ચુલે મુકવી અને એક જોશ આવેને તેમાં ચોખ્ખા, દાળ તથા લુકા જેવા કાપેલા કાંદા નાખીને ઢાંકવું. ચોખ્ખા દાળ સીજે અને અંદર પાણીનો સેજ ભાગ રેહને પનીરનો લુકો કરીને માહે તે મેળવીને ઇંગારે રાખવું. તે પછી ઇડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દાહવી પતળાં કરી ખીચડીમાં પાણીનો સેજ સેજર હોય ત્યારે ઉપર ફરતાં રેડી ચમચના ડાંડાથી મેળવીને ઢાંકીને ઇંગારે બાફણે રાખવું અને ખીચડી મુકાઈને તૈયાર થાયને ઉતારવી. એ ખીચડીનો સ્વાદ સારો થાય છે અને પોચી રેહ છે પણ પોચી ખીચડી પસંદ નહી હોય તો પાણી થોડું ઓછું રેડવું, તેમજ નવા ચોખ્ખા હોય ત્યારે પણ એક પાશર પાણી ઓછું લેવું. ગમે તો ચોખ્ખા દાળ સાથે ચાહજીર અડધો તોળો નાખવું, તેમજ થોડી છોલેલી બદામના બમે કટકા તથા થોડી કીસમીસ દરાખને તળીને ખીચડી કાઢ્યા પછી ઉપર ભભરાવવી.

ખીચડી કેસર્યા.

જીના જીરા સાલ અથવા ગુલુના ચોખ્ખા શેર ૧, નવી ટુવરની દાળ ટીપરી ૧, મોટું સોજી પાકટ નાળાથેર ૧, કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૧, કીસમીસ દરાખ તથા બદામની બીજ દરેક શેર ૦, મોટા લીલા કાંદા ૫, મોટાં લીલાં મરચાં તોળા ૫, નીમક તોળો ૧૦, છોલેલાં આદુનો રેસો તોળો ૧૦, એજચી; લવંગ તથા તજ ત્રણ મળી તોળો ૧, ચાહ જીર તોળો ૦, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે એ આની ભાર.

ચોખ્ખા દાળને ચુંડી સોજી ઘોઈ બેઠ જુડું જુડું અર્ધકચરું રાંધી ઓસાવી કાઢવું. નાળાથેરને બમણી પીસીને તેનું એક શેર

દુધ કાઢી કેસરને સેકી પીતળની ખલમાં બારીક વાડીને એમાં ભેળવી. સુકા તથા લીલા કાંદાને છોલી બેઠને જુદા જુદા બારીક સેવ જેવા કાપવા. બદામને છોલી બધે કટકા કાપી એને તથા દરાખને ઘોઈ કલકવાળી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં બેઠને જુદું જુદું તળી કાઢીને જુદું રાખવું. પછી કાપેલા સુકા કાંદાને ધીમાં લાલ તળી બદામ દરાખ વતરોગે તેમાં બધો સામાન બરાબર ભેળવી ઢાંકીને ધીમે બળતે સુકી પંદરેક મીનીટ પછી અવારનવાર અંદર ચમચનો ડાંડો ફેરવવો, જેથી હેઠે લાગશે નહી. પછી થોડું પાણી રેહને હેઠે ઉપર ઇંગાર રાખી બાફેલું સુકી ખીચડીનું પાણી બરાબર સુકાઈને તૈયાર થાયને ઉતારવી. મીઠી ખીચડી બનાવવી હોય તો નાળીયેરનાં દુધમાં નવટાંક ખાંડ ભેળવી. એ મીઠી ખીચડી માછલી, ગોસ્ત, મરઘી, અથવા ખીમાના સોસ સાથે ખાવી અને ખીચડી મીઠી નહી હોય તો ખાંડ નાખીને સોસ બનાવવો. ઘણું ધી પસંદ નહી હોય તો પાથેર એાછું લેવું. લીલા કાંદા નહી હશે તો ચાલશે. ચોખ્ખા નવા હોય તો નાળીયેરનું દુધ એક પાથેર એાછું કાઢવું. આમે ખીચડી ઘણી મજાઠની કેસર્યા પલાવ જેવી થાય છે. ઉપર લખ્યા કરતાં એવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખ્ખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ઉપલે હીસાએ નાળીયેરનું દુધ કાઢવું નહી પણ તેનાં પ્રમાણમાં આપણી સમજણ મુજબ દુધ એાછું કાઢવું. કારણ પાણીનો ભાગ વધારે પડયાથી ખીચડી તદનજ મલી જઈને ખીર જેવી થઈ જાય છે.

ખીચડી કોળમી સાથે પકાવેલી.

સોજા ઝીણા જીરા સાલ સોખા ડીપરી ૨, સમારેલી કોળમી રતલ ૦૧૧, ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, દલેલી હળદ; તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦૧, સોજું મોડું પાકટ નાળીયેર ૧, નીમક ખપ મુજબ.

નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું પાણી નામી ત્રણ ચાર વખત મળી ચોખ્ખા નવા હોય તો દાઢ શેર અને જુના હોય તો પોણા બે શેર દુધ કાઢીને કપડાંથી માળવું. કોળમીને સમારી અંદરની કાળી નેસ કાઢી પુરવું નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા બાદ ચોખ્ખો આટો લગાડી સોજા ઘોઈ ઝીણી હોય તો એમજ મજવી પણ ઘણી મોટી યા તેથી નાની હોય તો તેમાં જગ પાણી

નામી સેજ નરમ ચેરવવી. તજ તથા લવંગને જરા ખોખર કરવું. પછી કાંદાને છોલી સેવ જેવા કાપી કલઈવાળી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે હળદ, ચોખા, તજ તથા લવંગ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી ચોખા લાલ થાયને કોળમી, નાળીયેરનું કુધ તથા દોઢ તોળો નીમક નાખી ઢાંકીને બળતે રાખવું અને ચોખા ચરે તેટલાં માહેલું કુધ સુકાઈ ગયું હોય તો સેજ પાણી છાંટી ઢાંકણ પર ઇંગાર મુકવા અને ખીચડી બરાબર સીજી પાણી સુકાઈને પોચી થાયને ઉતારવી અને ગોળ ફેરીનાં અચાર તથા તળેલા પાપડ સાથે ખાવી. એ ખીચડીની સાથે કોળમી બફાય છે માટે તેવી પસંદ નહીં હોય તો આખે ચોપડીમાં માછલી, અંબાર, કોળમી, તાજા જીરવા તથા તાજા લેવટા ખારા છાપેલા છે તે મુજબ પણ થોડાં ધીમાં કોળમીને તરેલી સેજ નરમ પકાવીને ઉપર મુજબ ખીચડી પકાવતી વેળા માહે એ કોળમી ભળવી. પણ ત્યારે તેને ભાગનું ખીચડીમાં ધી જરા આંધું લેવું.

ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરચીની.

જરા સાલ અથવા ગુણના જીતા સોજા ચોખા શેર ૧, તુવરની દાળ ટીપરી ૧, નરનું સોજું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧ા અથવા હાફ ફાઉલ ૧, ધી; કાંદા તથા પટેટા દરેક શેર ૧, બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, જીરું તથા આદુ દરેક તોળો ૦ાા, તજ; લવંગ; એળચીતા દાણા; ત્રીફળ; બાદીયાન તથા આખાં કાળાં મરી દરેક તોળો ૦ ને વાલ પાંચ, લસણ તોળો ૦. નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દહેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજું માદું પાકટ નાળીયેર ૧ા.

ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું અને મરચી હોય તો તેને મરચી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કાપી સમારી કટકા કાપીને ધોવી. આદુ લસણને છોલીને ઘણાજ બારીક લુકો કાપવો. બદામને છોલી બંધે કટકા કાપી એને તથા દરાખને ધોવી. પટેટાને છોલી સોપારી જેટલા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. બધાં ગરમ મસાલાને જાદો છુંદવો. દાળને ચુટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ઘેઈ અર્ધકચરી રાંધીને ચાળણીમાં આસાવરી નાળીયેરને બપણી પાતા ઉપર પીતાં જઈ અડધો શેર

ગરમ પાણીમાંથી થોડું થોડું બે વખત નાખી પીસીને જીડું જીડું
ધાડું કુધ કાઢવું. ગોસ્ત યા મરઘી જે હોય તેમાં અડધું નીમક તથા
દાદ શેર પાણી નામી નરમ આશી એક શેર જેટલો રસ રાખવો.
કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી ધીને કલઈ ભરેલા
પાટીયામાં કકડાવી તેમાં બદામ દરાખને જીડું જીડું તળી કાઢીને
પછી પટેરાના કટકાને કકરા તળવા. ત્યારબાદ ધીમાં કાંદાને ઘણાજ
લાલ તળી તેમાં બધા મસાલો નાખી સેજ છુંછને છેલ્લે હળદ
ભેળીને વુર્ત તપેલીમાં ગોસ્ત યા મરઘીનો સુપ રેડી બાકીનું નીમક
નાખવું અને આગમચથી ચોખ્ખાને ચુંડી સોજા ઘોષને તૈયાર રાખી
તે તથા દાળ અંદર નાખી ઢાંકણ ઢાંકી બળતે રાખવું અને પાણી
બળવા આવેને નાળીયેરનું કુધ રેડી મરઘી યા ગોસ્ત નાખી ચમચનો
ડાંડો ફેરવી ધીમી આંચે રાખવું અને ખીચડીમાં પાણીનો સેજ ભાગ
રેહને તળેલા પટેરા ભેળી ઇંગારે રાખી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર થોડાં
ઇંગાર સુકવા અને ખીચડીનું પાણી બરાબર સુકાઈને તૈયાર થાયને
ઉતારીને કાઢ્યા પછી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવીને દહીની કઢી
અથવા ઇંડાના સૌંસ સાથે ખાવી. ચોખ્ખા નવા હોય તો પાણી એક
પાથેર આછું લેવું, તેમજ એક શેર કરતાં યેવડા યા તેથી પણ
વધારે ચોખ્ખાની ખીચડી પકાવવી હોય તો તેમાં ઉપલે દીસાથે પાણી
રેડતાં ખીચડી તદનજ ખીર જેવી થઈ જશે, તેટલા માટે ખીચડીનાં
પ્રમાણમાં આપણી સમજ અજબ પાણી આછું યા ઘણું આછું
લેવું. એ ખીચડી મજાહની યાય છે.

ખીચડી છ જાતની દાળની.

સોજા ગુણના અથવા જીરાસાલ જીના ચોખ્ખા ટીપરી ૧, તુવર;
ચણા; વટાણા; મગ; મસુર તથા અરદ એ છ જાતની દાળ સરખે
ભાગે બધી મળાને ટીપરી ૧, મોટા કાંદા રતલ ૧, ઘણાજ ઝીણા
કાંદા રતલ ૦૫, ધી શેર ૧૫, ગ્રીન પીસના કુમળા દાંણા; કુમળા
ભીંડાની બારીક કાપેલી કાતરીઆ; પટેરા; શકરકંદ; રતાણુ કંદ;
રાવું કોહોણું તથા ખીયાં વગરનું વેંગણું એ બધાંને છોલીને ચણા
જેટલા ઝીણા કાપેલા કઢકા બધું મળાને શેર ૧૫, કરંટ દરાખ
રતલ ૦૫, નીમક તોજો ૧૫, એળચી; લવંગ; તજ તથા આખાં
કાળાં મરી બધું મળી તોજો ૧૫, આડુ તોજો ૦૫, લસણ તોજો ૦૫,

સોજી માંડુ પાકટ નાળાયેર ૧, જીરું તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

નાળાયેરને ખમણી તેનું ઘાડું અડધા શેર દુધ કાઢવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કરંટને સાફ કરી ઘોષને કોરડી કરવી. ઝીણા કાંદાને છોલીને પાણીમાં બીનવી રાખવા અને ચાટાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપવા. તુવરની તથા ચણાની દાળને ચુંટી ઘસડીને સોજી ઘોષ એક કલાક કંડાં પાણીમાં બીનવી રાખ્યા પછી પાણીમાંથી કાઢી સોજી પાણી રેડી અર્ધકચરી રાંધીને બોયામાં નાખવી. પછી ધીને કલક ભરેલી તપેલીમાં કકડાવી તેમાં કરંટને તળી કાઢ્યા પછી બધી તરકારીને જુદી જુદી તળા કાઢીને પછી કાપેલા કાંદાને ઘણું લાલ તળી તેમાં આડુ લસણ વધારી હળદ ભેળી એક શેર પાણી તથા ઝીણા કાંદા નાખી ઢાંકીને બળતે સુકી ચોખ્ખાને સોજા ઘોષને તૈયાર રાખવા અને પાણીમાં એક કકરો પડેને બધી છ બતની દાળ, નીમક તથા ગરમ મસાલો તથા ચોખ્ખા ભેળીને ઢાંકવું અને પાણી સુકાયને બધી તળેલી તરકારી તથા નાળાયેરનું દુધ રેડી ચમચેના ગંડો ફેરવી બળવું કાઢી નાખી હેઠે વધારે અને ઢાંકણ પર થોડા ઝંગાર રાખી ખીચડી સુકી થાયને કરંટ દરાખ ભેળીને ઉતારવી. થી પસંદ હોય તો થોડું વધારે નાખવું. સંલેડ હોય તો તે એકનાં પાદડાને તળીને તરકારી ભેળી એ પણ નાખવી. ઉપર લખ્યા કરતાં એવડા અથવા તેથી પણ વધારે ચોખ્ખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ઉપર ગોસ્ત અથવા મરઘીની ખીચડીમાં હેઠે સમજ પાડીને લપેલું છે તે સુજળ પાણી રેડવું. આએ ખીચડી મળહતી મલીદા જેવી થાય છે. તથા ચોખ્ખા હોય તો પાણી એક પાશર આજી નાખવું.

ખીચડી તરકારીની સ્વાદીસ્ત.

જરા સાલ અથવા ગુણના જુતા બારીક ચોખ્ખા તથા તુવરની નવી દાળ દરેક ટીપરી ૧, સોજી કંડાણ દહી શેર ૨, થી તથા કાંદા દરેક શેર ૧, પટેટા; શકરકંદ તથા કમોદીયો કંદ ત્રણ મળા શેર ૧, છોલીને ખમણેલી કાકડી શેર ૧, ફ્રેંચબીન; ગાજર; રાઉં કોહોળું; રાધી તથા વેંગળું એ તરકારી બધી મળીને શેર ૧, નીમક તોળો ૧૧, શાઉજીરું; એળચી તથા આડુ દરેક તોળો બા, લસણ; દલેલી હળદ;

તજ તથા લવંગ દરેક તોળો ૦, મોટાં જાદાં લીલાં મરચાં તથા કુમળાં ભીંડા દરેક ૭, મોટું નવું પાકટ નાળીયેર ૧.

દાળને ચુંદી ઠંડાં પાણીથી સોજી ઘોઈ એક શેર પાણીમાં અર્ધ કચરી ચેરવીને પાણી સાથે રાખવી. ચોખાને ચુંદીને સોજા ધોવા. નાળીયેરને ખમણીને એક પાશર જેટલું જ ઘણું ઘાડું કુધ કાઢવું. ભીંડાને ઘોઈ જુદી કોરડા કરીને આરીક કાતરીએ કાપવી. ક્રૅચખીનને આરીક સેવ જેવી કાપવી. બાકીની બધી તરકારીને છોલીને ચણા જેટલા કટકા કાપવા. મરચાંને ઘોઇને ઉભાં ચીરીને ડીચકાં સાથે જ રાખવાં. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને આરીક સેવ જેવા કાપવા. પછી તદન કલઇવાળા તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં બેઉ જાતનો કંદ, પટેટા તથા ભીંડાને જુદું જુદું તળી કાઢીને પછી કાંદાને ઘણાજ લાલ તળી માટે આદુ લસણ વધારી પાણી સાથની દાળ ભેળા ચોખા તથા બાકીનો બધો સામાન નાખી ચમચે મેળવી ઢાંચુ ઢાંચી ધીમે બળતે મેલવું અને બધું ચરીને પાણી સુકાયને દહીમાંથી બધું પાણી કાઢી નાખી ખીચડીમાં તે ભેળી તળે ઉપર કરી હેઠે તેમજ ઢાંચુ પર થોડા ઇંગાર રાખવા અને ખીચડી બરાબર સુકાયને ઉતારવી. ચોખા નવા હોય તો દાળમાં એક પાશર પાણી એાછું રેડવું. પણ ઉપર લખ્યા કરતાં એવડા યા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળ હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરચીનીમાં સમજાવ્યા પ્રમાણે પાણી રેડવું. આએ ખીચડી ઘણી સ્વાદીષ્ટ અને પોચી તેમજ લાલ મલીદા જેવી થાય છે.

ખીચડી તળે ઉપરની.

જરા સાલ યા ગુણના જુના ચોખા ટીપરી રા, નવી ઉપરની દાળ ટીપરી ૧, કાંદા શેર ૧, ધી શેર ૦૧૧, નીમક તોળા ૨, ચાવલનો મસાલા તોળો ૧, જીરું તથા આદુ દરેક તોળો ૦૧.

કાંદાને છોલી જાદા કાપવા. આદુને છોલીને જાદા રેસો કાપવા. દાળને ચુંદી ઠંડાં પાણીથી સોજી ઘોઈ થોડાં ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે સુકી બે જ્ઞેશ આવેને સાફ ચાળણી યા બોયામાં નાખવી અને ચોખાને ચુંદી સોજા ઘોઈ એ બેઉને તદનજ કોરડું કરવું. કાંદામાં જરા નીમક નાખી ચોખાને પોચો કરવો. પછી એક ઉભા ઘાટની તપેલીને ધી ચોપડવું અને બધા મસાલા સાથે આદુ, કાંદા તથા

નીમક મેળવી તેના બે ભાગ કરી એકમાં અડધું ધી તથા દાળ ભેળીને તપેલીનાં તળીયામાં મુકી હથેલીથી દાખીને એવી રીતે સપાટી સરખી કરવી કે દાળ જરાખી ચુંથાયલી દીશે નહીં અને હેંડે ચપટ ખેસી રેહ. પછી એજ રીતે ચોખાની સાથે બાકીનો અડધો સામાન ભેળવો અને તપેલીમાંની દાળની સાથે ભેળાઈ જાય નહીં તેમ થોડા થોડા ચોખાને હલવેથી તેની ઉપર મુકીને તેને પણ દાળનીજ માફક દાખીને બાકી રહેલું અડધું ધી ઉપરથી નાખવું અને ચોખા નવા હોય તો બે શર અને જીના હોય તો હઠી શરને આસરે ઠંડું પાણી એક કલસીયામાં ભરવું અને તપેલીની વચોવચમાં ચોખાની ઉપર હથેલી દાખીને પછી બાજીના ચોખાની ઉપર પડે નહીં તેમ સંભાળથી ઝીણી ધારે હાથના પોંડયા ઉપર પાણી નામી ચુલામાં એક સરખું મોટું ફરતું બળતું ચોતરફ કરીને પછી તપેલી ઢાંકીને તેની ઉપર મુકવી સાધારણ બળતું રાખવું નહીં કારણ ધીમે બળતે જોશ આવતાં ચોખા દાળ ભેળાઈ જશે. પાણી સુકાયને બળતું તદન કાઢી નાખી તપેલી પર હલટું ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને ચોખા ચરી સીજીને ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતારી દાળ ચાવલ ભેળાઈ જાય નહીં તેમ સંભાળથી તપેલીમાં હેંડે સુધી ચમચ ભાકીને ખીચડી કાઢી ગોસ્તના ખાટા તીખા મસાલાના રસ સાથે ખાવી. ચોખા દાળ બેઉ સમાયેં ઉપરથી ચોથા ભાગ જેટલી તપેલી ખાલી રેહ તેવી ગંજયા તપેલીમાં ખીચડી રાંધવી. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની છાપેલી છે તેમાં સમજણ પાડીને લખેલું છે તે પ્રમાણે પાણી રેડીને પકાવવી.

ખીચડી તળે ઉપરની ૨ જ.

સોજા ઝીણા જીના સાલ અથવા ગુણુ એ બેમાંથી એક જાતના ચોખા તથા નવી ટુવરની દાળ દરેક ડીપરી ૧, તદન પાણી વગરનું કણુ દહી શેર ૨, કાંદા રતલ ૧, ધી રતલ ૦૧, સોજું કુમળું નરતું ગોસ્ત ૧૧ રતલ ને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી આ એ ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ જરાં વગર મજાહતું સુકું તતરેલું પકાવેલું, નીમક તોળા ૨, એળચી; જાયફળ; જાવંત્રી તથા લવંગ ચારે મળી તોળા ૧, શાહજીરું તોળા ૧, આડુ તોળા ૦૧, લસણ તોળા ૦૧, સોજા ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, સોજું મોટું નાળાયેર ૧.

કાંદાને છોલીને આરીક સેવ જેવા કાપવા. નાળાયેરને ખમણીને તેનું ઘાફું દુધ એક પાથેર કાઢી કેસરને જરા સેકી પીતળની ખલમાં આરીક વાઢીને દુધમાં ભેળવી. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. અધા ગરમ મસાલાને જુદો જુદો છુંદવો. ચોખા દાળને ચુંદી સોજા ઘોઈ આખું રેહ તેમ બેઢને જુદું જુદું રાંધીને ચાળણીમાં એસાવવું. કાંદાને ધીમાં ઘણો લાલ તળા માટે આદુ લસણ વધારી દહીંને ભાંજીને એમાં એ તથા બીજો બધો સામાન બરાબર ભેળવી એના બે ભાગ કરી એકને દાળમાં ભેળાને એક તદ્દન કલઈ ભરેલી ગાંજ્યા તપેલીમાં એ દાળનું એક પડ મેલીને તેની ઉપર ખાઈ ગોસ્ત પાંચરવું અને દહી સાથના બાફીના અડધા સામાનને આવલમાં ભેળી છેલું પડ એનું મુકીને ધીમે બળને મેલવું અને કકરો પડવા માટેને બળવું કાઢી નાખી હેઠે ધગધગતા ઇંગાર રાખી ઢાંકણ પર પણ ઇંગાર મુકી ખીચડીનું પાણી બળી સીજીને સુકી થાય તેટલાં હેઠે લાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી. પણ અંદર અમચ ફેરવવી નહી અને તૈયાર થાયને ઉતારીને આમે ચોપડીમાં એસ ઇંગો છાપેલા છે તેની સાથે ખાવી. એ ખીચડી સારી લાગે છે. ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડો યા તેથી પણ વધારે સામાન હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની છાપેલી છે તેમાં સમજ પડે તેમ લખેલું છે તે પ્રમાણે પાણી લેવું.

ખીચડી દરીયા કીનારાની રેતીમાં રાંધેલી.

મુસાફરીમાં કદાચ વાસણ નહી હોય અને સાં જો દરીયાને કીનારો હોય તો પછી દાળ તથા ચોખાને ચુંદી સોજા ઘોઈ તેમાં દલેલી હળદ ભેળાને જાદાં કપડાંમાં એનું સફાઈદાર ઢીળું પોતળું બાંધી રેતીમાં ખાડો ખોડી તેમાં એ પોતળું મેલી તેની ઉપર પાંચ સાત આંગળ જેટલું રેતીનું પડ ઢાંકી લઈ ઘાસ કચરો કાંઈખી મળી જાય તેને ઉપર પુરવું મુકીને સળગાવવો. આસરે અડધા પાણી કલાક થાયને પોતળું કાઢીને છોડ્યા વગર એમજ અંદર ખીચડીને તળે ઉપર કરીને પાછી ખાડામાં મુકીને રેતી ઢાંકી પાછું સળગાવવું અને બીજો અડધા કલાક ગયા બાદ કાઢીને ખાવું. એમાં નીમક નાખ્યા વગર એમજ દરીયાનાં પાણીથી ખીચડીમાં ખાસ તો આવે છે પણ ચુલે પકાવેલીજ નેવી તે એ ખીચડી નહીજ થયે, તે પણ કામ ચાલી શકશે.

ખીચડી દાળ વગરની. (મુગી ખીચડી.)

બારીક જરા સાલ્ક યા ગુણુતા ચોખ્ખા શેર ૧, કાંદા શેર ૨, ઘી શેર ૦, નીમક તેળો ૧૧, ઝેળચી તથા લવંગ દરેક ૧૫, દસલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજાં મોટાં પાકટ નાળીયેર ૨.

નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું ગરમ પાણી નાખી ચોળાને ચોખ્ખા નવા હોય તો તેને માટે દોઢ શેર અને જુના હોય તો પોણા બે શેર દુધ કાઢવું. કાંદાને છોલી તેમાંથી અડધાના કટકા કાપવા અને અડધાને બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં થીમાં ઘણા લાલ તળવા અને ચોખ્ખાને આગમચથી ચુંડી સોજાં ઘાંધને તૈયાર રાખી તપેલીમાં નાખી માહે નીમક, હળદ, ઝેળચી તથા લવંગ નાખી ચમચે મેળવીને જરા લુંજવા પછી નાળીયેરનું દુધ રેડી ઢાંકાને બળને રાખવું અને અંદરનું પાણી બળી અને ચોખ્ખા સીજેને ચમચનો ડાંડો ફેરવી સુકાઈને ખીચડી બરાબર તૈયાર થાય ત્યાં સુધી બાકણે ધંધારે રાખવી. મીકાસનો શેષ હોય તો બાકણે ધંધારે મુકતી વેળા માહે નવઠાંક ખાંડ ભેળા હોય તો પછી એ ખીચડી હુખી ખવાય તેવી મજાડતી પકાવ જેવી થાય છે. વધારે ચોખ્ખા દાળની ખીચડી કરવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરચીનીમાં સમજ પાડી છે તે મુજબ દુધ આછું કાઢીને ખીચડી પકાવવી.

ખીચડી પાટીયો એક તપેલીમાં.

આએ ચોપડીમાં પાટીયો તાજા માછલીનો છાપેલો તેમાં લખ્યા મુજબનો બધા મસાલો લેવો પણ આમલી તે કરતાં અડધીજ લેવી અને તેનું ડોહડું કાઢવું નહીં પણ તેનેખી મસાલાની સાથેજ પીરવી અને એ મસાલો પુરતો લાગે તેટલા સુકા જુમલાના બધે કટકા કાપી ઘાંધને મસાલામાં જરા ઘી યા સોજાં મીઠું તેલ ભેળાને તેમાં સંડોવી કેળનાં પાદડાંને ઘાઈ ગુઢીને કોરડું કરી તે જરાખી ફાટે નહીં તેમ સંભાળથી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખીને તેની વચોવચમાં સંડોવેલો સામાન મુકવો અને તે બાહેર નીકળા નહીં પડે તેમ સંભાળથી સરખું પડીકું બાંધી તેની ઉપર બધે ફરવું સુતર યા નરમ દોરો પાદડું ફાટે નહીં તેમ વીટાળી લેવો અને વધારેલી અથવા બાકેલી ખીચડી પકાવવા મુકી તેમાંનું પાણી સુકાવા આવે ત્યારે

તેની વચોવચમાં ખાંચો કરી તેમાં એ પડીકું મુકી તેની ઉપર ખીચડી ઢાંકી લઇને સીજવા મુકવી. પાણી મુકાઇને ખીચડી તૈયાર થયે તેની સાથેજ પાટીયો પણ થયે. એ પાટીયો રસ વગરને સુકો થાય છે. ઝીણી અંબાર અથવા લેવડીનો પાટીયો એ રીતે બનશે પણ મોટી કોળમી એટલા વખતમાં ચરશે નહીં માટે તેને કોટળાં સાથેજ બાંધીને પછી છોલીને તેનો કપડોજ રીતે પડીકાંમાં પાટીયો કરવો. ખીચડી રાંધતી વેળા કદાચ તાજી બોઈ યા છમણાની માછલી આવી હોય તો તેનો પાટીયો પણ એજ રીતે થઈ શકશે. વધારે ચોખ્ખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગાસ્ત અથવા મરઘીનીમાં છેલ્લે છાપેલું છે તે વાંચીને તે મુજબ પાણી લેવું.

ખીચડી બાફેલી.

સોજ વગરની દાળ અડધી ટીપરીને ચુંટી હાંડાં પાણીથી સોજા ઘાઇને દોઢ શેર પાણીમાં અર્ધકચરી ચરવવી અને દોઢ ટીપરી ઝીણાં જરા સાલ ચોખ્ખાને ચુંટી સોજા ઘાઇને તે, દોઢ તોળો નીમક તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી દલેલી હળદને દાળની તપેલી િનાખી ઢાંકીને બળતે મુકી એક જોશ આવેને ચમચથી ચોખ્ખા દાળ ભળવા. પાણી બધું બળીને ચોખ્ખા સીજેને અંદર ચમચનો ડાંડો ફેરવી ઇંગારે મુકી ખીચડી બરાબર મુકી અને પોચી થાયને ઉતારવી. પણ ચોખ્ખા જો જુતા હોય અને કડાજ રેહ તો પાણી સુધા પછી ત્રણ ચાર થા તેથી પણ વધારે ખોબલી જેટલું પાણી ઉપરથી છાંટીને ચમચનો ડાંડો ફેરવી ઉપર મુજબ ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતારવી. ચોખ્ખા ભળતી વેળા ગમે તો માહે ઘણા ઝીણા અડધો શેર કાંદાને છોલીને સાથે નાખવા. વધારે ચોખ્ખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગાસ્ત અથવા મરઘીનીમાં છેલ્લે લખેલું છે તે પ્રમાણે પાણી નામણું.

ખીચડી બાફેલી ૨ જ.

ઝીણા જરા સાલ અથવા ચુણના ચોખ્ખા એ ભેમાંનાં જે તે એક જતના ચોખ્ખા ટીપરી ૧, મસુરની યા મગની દાળ ટીપરી ૧, ઘી શેર ૦૧ થી ૦૧૧, ઘણા ઝીણા કાંદા શેર ૦૧૧, પટેટા શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજું નાળીયેર ૧.

ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવા. પટેરાને છોલીને કટકા કાપી એને પણ કાંદામાં નાખવા. નાળાયેરને ખમણીને બારીક પીસ્તું. દાળ તથા ચોખાને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ઘાઈ એક કલમવાળા તપેલીમાં નાખી ચોખા નવા હોય તો એક શેર અને જીના હોય તો સવા શેર પાણી નાખી બકરી બધા સામાન અંદર બરાબર મેળવીને પછી કાંદા મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી બળતે સુકવી. ખીચડીનું પાણી સુકાઈને સીંચેને ચમચનો ડાંડો ફેરવી ઢાંકીને ઇંગારે બાફણે રાખી બરાબર સુકાઈને ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતારવી. પણ બરાબર સીજી નહી હોય તો ચોડું પાણી ઉપરથી છાંટી ડાંડો ફેરવી બરાબર નરમ થઈ પાણી સુકાઈને ઉતારવી. ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડા અથવા તેથી પણ વધારે ચોખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી, ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમાં છેલ્લે છાપેલું છે તે પ્રમાણે પાણી લઈને ખીચડી પકાવવી.

ખીચડી મસાલાની.

સોજા ઝીણા જીરા સાલ અથવા ગુણના ચોખા ટીપરી ૧, નવી લુવરની દાળ ટીપરી ૧, મોટા કાંદા; ઘણા ઝીણા કાંદા તથા પટેરા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦૫, આદુ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦૫, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચો ૨, ઘાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, જીંડું સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, દલેલી હળદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, મોટું પાકટ નાળાયેર ૧.

નાળાયેરને ખમણીને પીસ્તું. આદુ લસણને છોલીને પીસ્તું અથવા છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં કુમળાં ડાંખળાં સાથે લઈ એને તથા મરચાંને ઘાઈને પીસ્તું. દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ઘાઈ અર્ધકચરી રાંધીને ભેલામાં ચોસાવી નાખવી. ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. પટેરાને છોલીને કટકા કાપવા. મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલમવાળા તપેલીમાં ઘીમાં ઘણા લાલ તળી બાફે આદુ લસણ વધારી ઘાણાજીરાનો મસાલો, કોથમીર, મરચાં, હળદર, તથા મરી ભેળીને તે ભુંજી આખુ જીંડું, નાળાયેર તથા નીમક મેળવી ચોખા જીના હોય તો પાણી સવા શેર અને નવા

હોય તો એક શર રેડી ચોખા, દાળ ઝીણા કાંદા તથા પટેરાના કટકા નાખી બધું બરાબર ભેળા ઢાંકણ ઢાંકી બળતે મુકવું અને પાણી બળેને ચમચનેા ડાંડો કરી ખીચડી બરાબર સીજે અને મળહની પોચી થાયને ઉતારીને ગોળ કરીતુ અચાર, તળેલા મુકા બુમલા તથા તળેલા પાપડ સાથે ખાવી. એ ખીચડી સારી લાગે છે. એક શર યા તેથી બધુ વધારે ચોખા દાળતી ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની છે તેમાં છેલ્લે લખ્યું છે તે મુજબ પાણી રેડીને ખીચડી પકાવવી.

ખીચડી મસાલાની ૨ જી.

સોજ બારીક જીરા સાલ ચોખા તથા નવી ટુવરની દાળ દરેક ટીપરી ગાા, કાવા તથા પટેરા દરેક શર ૨, ઘી અથવા સોજું મીઠું તેલ તોળેલું શર ૧, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, જીરું ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલા ભરેલી ચમચી ૨, ઝીણાં લીલાં મરચાં ૨૫, કોથમીર ઝુડી ૫ નાં પાદડાં, સોજાં મોટાં નાળીયેર ૨.

નાળીયેરને ખમણી તેનું એક શર જેટલું ઘાડું કુધ કાઢવું. કોથમીર મરચાંને ઘોઘ કોથમીરને બારીક કાપવી અને મરચાંના ઝીણા કટકા કાપવા. દાળ તથા ચોખાને ચુંડીને કંડાં પાણીથી સોજું ઘોઘ દાળન અર્ધકચરી રાંધીને ઓયાંમાં નાખવી. કાંદા પટેરાને છોલી ચણા જેટલા ઝીણા કટકા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘી અથવા તેલ જે હોય તેને કકડાવીને તેમાં બેઉ જુડું જુડું લાલ તળીને કાઢી કલઈ તપેલીમાં કોથમીર, મરચાં, હળદ તથા જીરું નાખી તે જીરા લાલ કરી તેમાં ચોખા, દાળ, કાંદા, પટેરા તથા નીમક નાખી એક શર પાણી રેડી ઢાંકીને બળતે મુકવું અને પાણી સુકાયને નાળીયેરનું કુધ રેડી તે બળે અને ખીચડી સીજેને ચમચનેા ડાંડો ફેરવી ધંગારે બાફણે રાખવું અને ખીચડી સુગી થાયને ઉતારવી. એ ખીચડી અમથી પણ ખવાય તેવી મળહથી થાય છે, પણ ગમે તો સોસ ઢાંડાંના સાથે ખાવી.

ખીચડી મસુરની અથવા મગની દાળની.

ખીચડી બાફેલી પેહલીમાં લખ્યા પ્રમાણેજ પકાવવી. પણ ટુવરની દાળને બદલે મગની યા મસુરની દાળ તથા ચોખા દરેક

ટીપરી ૧ લેવું અને દાળ અર્ધકચરી રાંધવી નહીં પણ ચોખ્ખા દાળ ખેંદને ચુંદી સોજી પોષ દોઢ શર પાણીમાં ખેંદ સાથેજ નાખીને પકાવવું. ગમે તો ઘણાજ બારીક છુંદેલો ગોસ્તનો અડધો રાલ ખીમો કાચોજ ચોખ્ખા દાળની સાથે નાખવો. એક શર યા તેથી પણ વધારે ચોખ્ખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીનીમાં છેલ્લે છાપેલું છે તેમાં લખ્યા જેટલું પાણી રેડવું.

ખીચડી રંગુનનો હલવો ચોખાનો.

મળહતા સોજા રંગુનનો હલવો ચોખા પાણી ટીપરી તથા ઝીણી સોજા નવી પુવરની દાળ ૦૧ ટીપરી એટલે ચોખા દાળ ખેંદ મલીને એક ટીપરી લેવું અને તેને ચુંદી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજી પોષ ભરીને એ શર ઠંડું પાણી માહે રેડી પોણા તોળો નીમક તથા દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળે તે મુકવું અને ચોખા દાળ ચરે અને માહે થોડું પાણી હોય ત્યારે સોજી રાંધવાનું ધી નવટાંચી પાંચ તોળા સુધી અંદર ભેળીને ઢાંકવું, પણ અવારનવાર ઉંધાડી ચમચવડે ચોખા દાળ ભાંજવા કરવું અને બધું પાણી સુકાઈ ચોખા દાળ ભાગી તદ્દન નરમ થઈ મલીને એક થઈ ખીચડી મળહતા મલાદા જેવી નરમ થાય ત્યારે ઢાંકણ કાઢી નાખી હેંદ ખીચડી લાગે નહીં માટે વારંવાર હેંદ સુધી ચમચ ફેરવવી અને ખીચડીને ચમચથી ભચડ્યા કરી મળહતા પાણી વગરની થાયને ઉતારવી. એ ખીચડી મળહતા લાગે છે. પણ એ પકવાંત સુસલમાંત લોકત્રું છે અને તેઓ એ ખીચડીમાં હળદ નાખ્યા વગર એમજ ચમચી પકાવે છે.

ખીચડી વધારેલી.

સોજા ઝીણા જીરા સાલ અથવા ગુણના ચોખા ટીપરી ૦૧૧, નવી પુવરની દાળ ટીપરી ૧, કાંદા શર ૧, ધી શર ૦૧, નીમક તોળો ૧૧૧, આદુ તોળો ૦૧, એળચી; લવંગ; તજ તથા બાદીયાન બધું મળીને તોળો ૦૧, જીરું તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, લસણની મોટી કળી ૫.

આફને છાલીને ઘણા બારીક રેસો કાપવો અને લસણને છાલીને ઘણા બારીક ભુકો કાપવો. બાદીયાનને ખાખરું કરવું, તજના નાના

કટકા કરવા. દાળને ચુંટી સોજી ઘાઈ અર્ધકચરી રાંધીને બોયામાં નાખવી. ચોખ્ખાને ચુંટીને સોજા ઘોવા. પછી કાંદાને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઘવાળી તપેલી નાખી થીમાં ઘણો લાસ તળા માહે આડુ લસણ વધારી છેલ્લે હળદ તથા મસાલો મેળવીને પછી નીમક તથા દાદ શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકવું અને ખુબ જ્વેશ આવેને ચોખ્ખા દાળ ભેળી બળતે રાખવું. પાણી બળી ચોખ્ખા સંજોને ચમચનો ડાંડો હેડે સુધી ફેરવી ખીચડી તળે ઉપર કરી ઇગારે બાફણે રાખી પાણી બરાબર સુકાઈને ખીચડી તૈયાર થાયને ઉતારવી. ચોખ્ખા નવા હોય તો પાણી એક પાથેર આઠું લેવું, તેમજ ગમે તો ઘી પણ પાથેરજ લેવું. મરજી પડે તો ગોસ્તનો ઘણોજ બારીક છુંદેલો અડધો રતલ કાચો ખીમો ચોખ્ખા દાળની સાથે માહે નાખવો. વધારે ચોખ્ખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરઘીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાણી નામવું. ગમે તો એક સોજાં નાળીયેરને ખમણી જરા પીસીને પકાવતી વેળા ચોખ્ખા દાળ સાથે એ પણ નાખવું.

ખીચડી વધારેલી ૨ જી.

સોજા ઝીણા જીરા સાલ ચોખ્ખા ડીપરી ગાા, હુવરતી દાળ ડીપરી ૧, કાંદા શેર ૧૫, સોજું કઢણ દહી શેર ૧. ઘી શેર ગાા, બદામની ખીજ; કીસમીસ દરાખ તથા છાલીને ખમણેલી કાકડી દરેક શેર ૦૧, સોજા સેલડે ૧ નાં પાદડાં, આડુ તોળો ગાા, લસણ નાનો કડો ૧, જીરું તથા દહીલી હળદ દરેક ઉપસેલી લરેલી ચમચી ૧, આખી એળચી; લવંગ; ખાખરું કીવેલું બાદીયાન તથા તજના ઝીણા કટકા બધું મળી તોળો ગાા, નીમક ઉપસેલા લરેલા નાના ચમચા ૨, અડધો રતલ નરનું સોજું ગોસ્ત સુંકું ખાઈ પકાવેલું; અડધો રતલ નકી ગોસ્તનો રાંધેલો ખીમો; અડધો રતલ નકી ગોસ્તના તળેલા દમોરી કવાખ કલેજ તથા યુકતા નાના કટકા અડધો રતલને તતરાવેલું ખાઈ પકાવેલું એ ચારમાંથી ગમે તે એક ચીજ પકાવેલી લેવી, મોડું પાકટ નાળીયેર ૧.

ઉપર લખેલી ચારમાંની ગમે તે એક ચીજ પકાવીને તૈયાર કરવી. દાળને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજી ઘાઈ અર્ધ-કચરી રાંધીને બોયામાં આસાવવી. ચોખ્ખાને ચુંટીને સોજા ઘોવા.

નાળીયેરને ખમણીને તેનું ઘાડું કુધ એક પાશર જેટલું કાઢવું. આડુંને છોલી ઘણું બારીક રેસો કાપવા. લસણને છોલી ઘણું બારીક છુટ્ટા કાપવા. બદામને છોલી બધે કટકા કાપીને ધોવી. દરાખને સાફ કરીને ધોવી. સંલેડનાં પાદડાંને સોજાં ધોધ કારડાં કરી તદ્દન કલઈવાળી તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં એને પેહલે તળીને કાઢી લઈ બદામ અને પછી દરાખને જુડું જુડું તળવું અને કાંદાને છોલી ઘણું બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં નાખી કકરે શીકો લાલ તળી માટેથી એક ભાગ જેટલો કાઢો કાઢી લેવો અને બાકીના બે ભાગ કાંદાને વધારે લાલ તળી આડું લસણ ભેળીને તેને તળી અંદર ચોખ્ખા, દાળ તથા બાકીનો પરચુટણ સામાન ભેળી એક ચેર પાણી રેડી તળેલી સંલેડ તથા કાકડી નાખી ઢાંકીને બળતે મુકવું અને પાણી સુકાયને દહી તથા નાળીયેરનું કુધ નાખી ઉપર લખેલી ચાર ચીજમાંની જે એક પકાવેલી તૈયાર હોય તે નાખી ચમચે મળવી હેઠે વધારે અને ઢાંકણ ઉપર થોડાં ઇંગાર મુકવા અને ચોખ્ખા બરાબર ચણી ખીચડી સીજીને સુકી થાયને ઉતારીને કાઢ્યા પછી પેલો એક ભાગ જુદા કાઢી રાખેલો ઢાંદો, બદામ તથા દરાખ ઉપર ભભરાવવું. ગમ તેો ઝીણા દમોશી પટેરાને બારી છોલીને ખીજાં ધીમાં તળીને ખીચડી તૈયાર થવા આવે ત્યારે એ પથુ માહે ભેળવા. ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડા અથવા તેથી પણ વધારે ચોખ્ખા દાળની ખીચડી પકાવવી હોય તેો ખીચડી ગોસ્ત અથવા મરચીનામાં છેલ્લે છાપેલું છે તે વાંચીને તે પ્રમાણે પકાવવી.

ખીચડી સંદોવેલી.

સોજા જીરા સાલ ચોખ્ખા ઉપસેલા ભરેલા (ફૅર્ડ+પુત) નાના ચમચા ૧૦, સોજા નવી મસુરની દાળ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૫, કાદા રતલ ૦૧, ઘી ચેર ૦૧, નીમક ઉપસેલા ભરેલો (ફૅર્ડ+પુત) નાનો ચમચો ૧૧, ૧૭૩ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, દલેલી ઉગદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તજ તેાજો ૦૧૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૨૦.

ચોખ્ખા તથા દાળને ચુંટી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં સોજાં પાણીથી બરાબર ધોઈને પછી પાણી કાઢી નાખી માહે સાફ પાણી ભરેલું સંવા ચેર રેડી નીમક ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકવું. કાંદાને છોલી

ધણી ખારીક સહી કાપવી. આડુ લસણને જરા છોલી ઝીણું ભુદા કાપવો. એળચીના દાંણા નીકળે નહી તેમ ડીચકાં આગળથી જરા દાખવી. તજને ઘોઘને અડધી ઇંચ કરતાં નાના લાંબા અને ૦૮ ઇંચ જેટલા પોહોળા કટકા કરવા. તે પછી એ બધાંને તપેલીમાંના ચોખ્ખા દાળમાં ભેળવું. પછી ચોખ્ખા દાળ બીનવીયાને ત્રણ કલાક થાય અને ખાવાને પોણું કલાક જેટલો વખત રેહ ત્યારે તપેલીને ઢાંકીને મધ્યમ બળે ચુલે મુકવી અને બધું પાણી સુકાવા આવે ત્યારે અંદર ચમચ ફેરવીને ખીચડીને તળે ઉપર કરીને મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકી એ રીતે અવારનવાર તળે ઉપર કરીને ભેળા ઢાંકણુ ઢાંકી અવારનવાર એમજ હેઠે સુધી ખીચડીને ચમચથી મેળવતાં રહી હેઠે ડાબવા દેવું નહી અને ખીચડી મળહતી પાચી મલીદા જેવી થાય ત્યારે ઉતારવી. અને આગમચથી માછલીનો સોસ અથવા પાટીયો તૈયાર કરી તેની સાથે ખીચડીને ગરમ ગરમ ખાવી, ઠંડી થવા દેવી નહી, આમ્ને ખીચડી મળહતી લાગે છે.

ખીમો કાળા બુકાનો.

કાળા બુકાની ઉપરથી ચરખીવાળું ૫૬ કાઢી નાખીને પછીના રહેલા બુકા રતલ ૦૮, કાંદા શેર ૦૮, ધી નવટાંક, છુંદેલા આડુ લસણનો મસાલો તોળો ૦૮, પેલાતી સોસ નાનો ચમચો ૧૧, નીમક તથા દહેલી ઉળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં ૨, બેઉ ખારીક કાપેલું.

બુકાનો ખારીક ખીમો છુંદવો. પછી કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં લાલ તળા માહે આડુ લસણ વધારી ઉતાડીને અંદર બધો સામાન નાખી દોઢ પાશર પાણી રેડી ચમચથી મેળવીને પાણું ચુલે મુકી ખીમાના ગાંગડા થાય નહી માટે અવારનવાર ચમચથી ભાંજ્યા કરવો અને પાણી બંધીને ખીમો ધી પર આવેને સોસ ભેળીને એક એ મીનીટ પછી ઉતારવો.

ખીમો કોળમીનો.

સમારીને કોટળાં કાઢેલી કોળમી રતલ ૦૮, કાંદા શેર ૦૮, ધી નવટાંક, લસણની ઝુડી મોટી કળી ૫, ૭૩" ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, નીમક; ચોખ્ખો આટો તથા પેલાતી સોસ ખપ મુજબ.

લસણને છોલી ઘણાજ આરીક છુકે કાપવા. જરાંને ચુંટીને પીસવું. કાયમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને આરીક કાપવું. કેળમીને પુરવું નીમક લગાડીને વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સેજ ઘોષ કોરડી કરીને પથરની ખલમાં અથવા ઢીમડાં ઉપર આરીક છુંદવી. પછી કાંદાને છોલી આરીક સેવ જેવા કાપી કલમવાળી તપેલીમાં ધીમાં તળી માહે લસણ વધારીને પછી બધો સામાન તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી એક પાથર પાણી રેડી ધીમે બળતે મુકવું અને પાણી બળીને ખીમો ધી પર આવેને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ સોસ ભેળવો.

ખીમો ગોસ્ત અથવા મરધીનો.

સોજું નરતું નકી ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૦૧૧, ધી શેર ૦૧, બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, આદુ તોજો ૦૧, લસણ વાલ ૫ એટલે બે આની ભાર, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૧, દલેલી હળદ; મરી તથા મસાલો ગરમ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કાયમીર ચુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૫, કુદનાનાં પાદડાં ૧૦, થોડી સેલરી પાસ્તર્ફી.

ગોસ્તનો ઘણાજ આરીક ખીમો છુંદવો. કાયમીર, મરચાં, કુદનો, સેલરી, પાસ્તર્ફી એ સઘળાંને ઘોષને આરીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. બદામને છોલી મોટી હોય તો ત્રણ અને નાની હોય તો બે આડા કટકા કાપવા અને એને તથા દરાખને ઘોવી. કાંદાને છોલી આરીક સેવ જેવા કાપવા. પછી મોટી કઠાઈ અથવા પાટીયામાં ધી કકડાવી તેમાં પેહલે બદામ અને પછી દરાખને જુડું જુડું તળીને કાઢી લઈ અંદર કાંદો નાખી શીકા લાલ રંગનો પકેરો તળી તેમાંથી એક ભાગ જેટલો જુદો કાઢી લેવા અને ખાકીનો બે ભાગ જેટલો માહે રાખી વધારે લાલ તળી તેમાં આદુ લસણ વધારવું. કોઈ લોક થોડાંજ પાણીમાં ખીમાને ઝળવીને પકાવે છે, પણ તેમ કીધાથી ચુલે ખીમાના ગાંગડા વળે છે માટે તે તૈયાર થાય ત્યાં સુધી તેને ચમચ યા લવાયાવડે ભાંજ્યા કરવો પડે છે, પણ વધારે પાણી હોય તો એમ ભાંજવો પડતો નથી. તેટલા માટે સવા શેર જેટલાં પાણીમાં ખીમાને હાયવડે ભાંજીને બરાબર છુટો પારીને પછી કાંદાવાળી તપેલીમાં હળદ, મરી તથા નીમક નાખી તેમાં પાણી

સાથના ખીમો ભેળી ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને બધું પાણી બળી રેહને ખીમાને તવાયાં. યા ચમચથી ભાંજીને બરાબર મેળવી બાકીનો બધો સામાન ભેળી ઢાંકણ કાઢી નાખવું અને થોડી વાર રહીને એક વખત ખીમાને પાછો ચમચથી મેળવી પાણી બળીને ખીમો ધી પર આવેને ઉતારી છેલ્લે ગરમ મસાલો ભેળીને કાઢ્યા પછી ઉપર બદામ દરાખ તથા પેલો જુદો કાઢી રાખેલો તળેલો કાંદો ભભરાવવો. એ ખીમો ખાવા માટે ઘણો સારો અને મનદાનો પોચો યાય છે પણ સાધારણ ખીમો કરવા હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબને ખીજો બધો સામાન લેવો પણ એમાં બદામ દરાખ નાખવું નહીં, તેમજ ધી પણ પાથેરથી દાઢ પાથેર નાખવું. જો ખીલ'બડી પસંદ હોય તો આઠ દસને ઘોઘને આમે સાધારણ ખીમામાં થોડું પાણી હોય ત્યારે નાખવી અને થોડી પટેટાની સળી અથવા ઝીણા કટકાને તળીને ખીમો કાઢ્યા પછી ઉપરથી ભભરાવવું અથવા તૈયાર થયેલા ખીમાની અંદર ભેળવું. છુંદેલો ખીમો ઢાંકીને રાખ્યાથી વાસ મારે છે, માટે બનતાં સુધી છુંદીને ઘૂર્તજ પકાવવો. પણ કદાચ રાખવા પડે તો છુંદેલો કાચા ખીમાને છુટો પાડીને રકાખીમાં પાંચરીને મુકી તેની ઉપર આળણી યા બોચું ઢાંકીને હવાવાળી જગ્યામાં રાખવો.

ખીજી રીતે ખીમો બનાવવો હોય તો ઉપર પેઢેલો સોજો ખીમો લખ્યો છે તે પ્રમાણેજ ખીજો બધો સામાન તૈયાર કરીને લેવો પણ એમાં આડુને છોલીને ઘણોજ બારીક છુટો કાપવો અને અડધો શેરજ કાંદા લઈ તેને ઉપર મુજબ કાપીને ધીમાં તળી તેમાં ખીમો, નીમક તથા હળદ નાખી ચુલે રાખી તવાયાવડે ભાંજ્યા કરી ગાંગડા થવા દેવા નહીં. ખીમામાં છુંદેલું બધું પાણી બળીને ખીમો તતરેને તેમાં અડધો શેર પાણી ભેળી તવાયાવડે ભાંજ્યા કરવો અને અંદર જરા પાણી રેહ ત્યારે આડુનો જુકો, કોચમીર, મરચાં, સેલરી, પાસ્લી, કુડનો તથા મરી, ભેળી ઉપર મુજબ એ ખીમો ધી પર પકાવીને ઉતારવો. પણ એમાં તળેલો કાંદો તથા બદામ દરાખ કાંઈ ઉપર ભભરાવવા માટે કરવું નહીં અને તેને ભાગ્યુ' નવરાંક ધી આછું લેવું. એજ ખીમો ખીજી રીતે પકાવવો હોય તો અડધો શેર કાંદાને છોલી ઉપર પ્રમાણે કાપી દાઢ પાથેર ધીમાં તળી તેમાં ખીમો નાખી તવાયાવડે ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળીને માહેથી કાઢી લઈ લાકડાંની ખાંડણીમાં લાકડાંના અતાવડે બરાબર છુંદેલો અથવા પાતા

ઉપર પીસીને મળાડનો પોચા કરી હાથવડે અડધા શેર પાણીમાં બરાબર મેળવવો અને આડુનો લુકો કાપી તેને જુદા રાખી બાકીનો ખીજો બધો સામાન ઉપર પેડલા સોજા ખીમામાં લખ્યા મુજબનો નાખીને પકાવવા મુકવો અને માહે જરા પાણી રેહ ત્યારે કોથમીર, મરચાં, કુદનો સલ્કરી, પાસ્લી, મરી તથા આડુનો લુકો ભિળા ધી પર આંવને ઉતારવો. એ ખીમા ઘણો પોચો થાય છે. એમાં પણ ખીમા કાઢ્યા પછી ઉપર તળેલી બદામ, દરાખ તથા કાંદો નાખવો નહીં. પણ મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ નાખવી.

મરચીનો ખીમા બનાવવો હોય તો મરચીનાં નકી માસનો બારીક છુંદલો ખીમા એક રતલ લઈ તેને પણ ઉપર પેડલો સોજો ગોસ્તનો ખીમા પકાવવા લખ્યું છે તેજ મુજબનો બધો સામાન લઈને તેમજ પકાવવો. પણ એમાં હળદ નાખવી નહીં, તેમજ પકાવવામાં પાણી પણ એકથી દાઢ પાથર જેટલું ઓછું નામવું.

પેંડીસ, પેંનકેક, સમોસા તેમજ એવાં ખીજાં કશામાં ભરવા માટે ખીમા પકાવવો હોય તો તેમાં છેલ્લે ઉપરથી તળેલો કાંદો, બદામ તથા દરાખ ભભરાવવું નહીં, તેમજ હળદ, ખીલંબડી, તળેલા પટેરા તથા ખાંડ પણ નાખવું નહીં. પણ પેડલા ખીમામાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લઈ તેના કરતાં નવટાંક ધી ઓછું નાખીને સવા શેર પાણીમાં તેજ રીતે મળાડનો ધી પર તતરેલો ખીમા પકાવવો. જો કાચાં મરી પસંદ હોય તો અંદર નાખવાં નહીં પણ ખીમા ઉતાર્યા પછી તે ઉપરથી ભિળવાં, તેમજ જે ચીજમાં એ ખીમા ભરવાનો હોય તેમાં લખેલું હોય તે મુજબ ખીમામાં ખટાસ ભિળવો.

હમિશ ખીમા માટે સોજી નકી ગોસ્ત લઈતેની અંદર ચામડાં, છીછડાં અને માહેથી નેસ પરખ નીકળે તે બધું બરાબર કાઢી નાખી તદતજ સોજી કરીને લેવું. કારણ માહે સેજખી એવું કાંઈ રહેલું હોય છે તો પછી તેનો ખીમા પકાવતી વખતે અંદર બધા ગાંગડા વળીને સોજો થતો નથી, એ મુજબનું સોજી ગોસ્ત કરીને પછીજ તેનો ઘણો બારીક ખીમા ઢીમડા ઉપર છુંદવો. પણ મીઠ ચોપર નામનો ગોસ્ત છુદવાનો પેલાતી હેન્ડલ સાથનો સાંચો આવે છે તેમાં તેમજ ખીજો ખીમા છુંદવાનો મીન્સર નામનો સાંચો પણ આવે છે તેમાં ખીમા ઘણો જલદી અને ઘણો બારીક છુંદાય છે.

મુસલમાન પકાવનારા કોઈ વખત ખીમો રાંધીને તૈયાર થાય ત્યારે તેની વચમાં થોડી જગ્યા ખાલી કરી ખાટો પાડીને તેમાં એક ઇંગારનો ગાંગડો મુકીને પછી તેની ઉપર જરા ઘી નાખીને ઢાંકે છે અને તે ઘી બળી જઈને ખીમો ૭ અંદર ધુખર થાય છે તે પછી બુનથલો ઇંગાર કાઢી નાખીને ખીમો ઉતારે છે.

ખીમો ગોસ્તનો પેટીસ, પેનકેક તથા સમોસા માટે.

કાંદા રતલ ૧૧; સોજાં નક્કી ગોસ્તને સાફ કરી ઘોઘને પછી ઘણું બારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ૧, ઘી રતલ ૦૧, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પેલાતી સૌસ ટેસ્ટ મુજબ.

કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણું બારીક ભુકો કાપી તેના ત્રણ ભાગ કરી એક ભાગ જુદો રાખીને બાકીના બે ભાગમાં ખીમો તથા નીમક નાખી સાફ હાથવડે બધું બરાબર મેળવી એકરસ કરવું. કોથમીરનાં પાડડાં તથા મરચાંને ઘોઈ કોરડું કરી પાદડાંને જરા જલ્દાં કાપી મરચાંને બારીક કાપવાં. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કલઘવાળા પાઈયામાં ઘી નાખી તેમાં પેલા બાકીના એક ભાગ કાંદાને શીકો લાલ તળી માટે આદુ લસણ વધારી બધું બરાબર લાલ થાયને ઉતારીને માહે કાંદા સાથે ભેળેલો ખીમો તથા હળદ મરીને ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને ઇંગાર મુકવું. પણ વારંવાર હિંદાડી તવાથાવડે ખીમો તથા કાંદાને ભાંજવા કરવો અને ઢીળો જેવો હોય ત્યારે કોથમીર મરચાં મેળવી એમજ કરતાં રહી ખીમો મુકો પણ પોચો જેવો હોયને ઉતારી ઇંડો થાયને પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલો સૌસ ભેળી કસ્ટનાં પેટીસ, પટેટનાં પેટીસ, પેનકેક અથવા સમોસામાં ભરવો.

ખીમો તરકારીનો પેટીસ તથા સમોસા માટે.

સોજાં મોટાં પાકાં સમોટાં શેર ૨, કાંદા શેર ૧, છોલીને કાપેલા તરકારીના કટકા બધા મળીને શેર ૧, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧, લસણ તોળો ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, પેલાતી સૌસ અથવા ચટણી ટેસ્ટ મુજબ.

આએ વીવીધ વાંતીમાં પીચ, અંપ્રીકાટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામોટાંની છાલ છોલી કલઈ ભરેલી ઝીણું આંધરાંની ચાળણી યા યોયાંમાંથી કલઈવાળી તપેલીમાં બધો ગર તથા રસ છાંડી લઈ ખીયાં રેહ તે ફેંકી દહને એમાં નીમક નાખવું. પટેરા, સુરણ, શકરકંદ, રતાણકંદ તથા ગાજર એ સમ્રાણને છોલીને પાસા જેટલા ઝીણા બધા સરખા કટકા કાપી ઘોઈ ગુછીને કોરડા કરવા. મોટા પણ કુમળાં દાણાની ગ્રીન પીસતી સીંગને બારીને તેના દાણા કાઢવા. કુમળા પતળા ભીંડાને ઘોઈ ગુછીને તેની એક ઇંચના ત્રીજ ભાગ જેટલી બદી કાતરીએ કાપવી. તદન કુમળી ક્રૅચપીન્સના વાપ્પ કાઢી ઘોઈને તેની બધી પતળી અને અડધી ઇંચ લાંબી સળા કાપવી અને એ બધી કાપેલી તરકારી સરખે ભાગે બધી મળીને એક શેર લેવી, પણ તેમાં ગાજર ઘણાં યોડાંજ લેવાં. કોથમીર મરચાંને ઘોઈ પાદડાંને જરા જદાં અને મરચાંને બારીક કાપવાં. આદુ લસણને છોલી બેઉનો બારીક ભુકો કાપવો. કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. પછી મોટી કઢાઈમાં બધાં ધીને ચુલે મુકી તે કકડેને માહે કાપેલી તરકારીમાંથી જુદી જુદી અકેક નાખીને મજાહતી લાલ તળી આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં જઠને ટામોટાંના રસમાં નાખવી, પણ ગ્રીન પીસના દાણાને તો તળીયા વગર બાફેલા એમજ નાખ્યા. તે પછી કાપેલા કાંદાના ત્રણ ભાગ કરી જે ભાગને કાચાજ તપેલીમાં નાખ્યા અને બારીના એક ભાગને કઢાઈમાંનાં ધીમાં નાખી બદામી રંગનો તળી માહે આદુ લસણ વધારી બરાબર લાલ થાયને હુર્તજ ઉતારીને ધી સુધાંજ પેલી તરકારી વાળી તપેલીમાં નાખી માહે બધું બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ઇંગારે મેલી અવારનવાર ઉંઘાડીને તરકારીના કટકાને તવાયા વડે ભાંજીને અંદર મેળવ્યા કરવું અને જરા ઢીણું જેવું હોય ત્યારે કોથમીર મરચાં ભેળી બધું મજાહતું સુધા ખીમા જેવું થાયને ઉતારીને ગરમ મસાલો મેળવવો અને ઠંડું થાયને ટેસ્ટ પુરતો સોસ માહે ભેળવો. એ ખીમા મજાહનો લાગે છે પણ કસ્ટનાં પેટીસ અથવા સમોસામાં ભરવા માટે એ ખીમા બનાવ્યો હોય તો તળીયા પછીનું બાકી રહેલું બધુંજ ધી પકાવવા માટે અંદર રાખવું નહી, થોડું સોણું નાખવું.

ખીમો બાફેલો.

‘અકરાંનું’ અથવા મરઘીનું નકી માસ રતલ ગા, સોણું ધી અથવા માખણ ઉપસેલો ભરેલો નાનો અમચો ૧, છોલીને બારીક લુકા જેવું કાપેલું આડું તથા નીમક દરેક તોળો ગા.

ખીમાને ઘણાજ બારીક છુંદી તેને અડધો શેર કંડાં પાણીમાં બરાબર મેળવી માખણને એગજ અને ધી હોય તો તેને ઘણું કકડાવીને તે તથા ખીજે સામાન માહે બિળી તપેલીમાં નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને અંદર જરા પાણી રેહ ત્યારે તવાથા વડે ખીમાને ભાંજ્યા કરી સુકો યા શેવી સાથનો જેવો જોઈયે તેવા ખીમો કરવા. ગમે તો માખણ યા ધી નાખ્યા વગર અમચે જ ખીમો પકાવવો.

ખીમો ભરેલા કાંદા.

આસરે બે શેર વજનના એક સરખા છ ગોળ કાંદાને છોલી હેઠે મુળીયાં આગળથી જરા કાપીને પછી મુઝાં તરફનો થોડો ભાગ કાપીને કાઢી નાખી હેઠેનો મુળીયાં તરફનો કાંદો અડધા કરતાં જરા વધારે રાખવો અને તેની અંદરના કાંદાના બધાં પડ કોતરીને કાઢી નાખી બાહરનાં બેથી ત્રણ પડનું જ કોડીયા જેવું કરવું અને તેની અંદર હેઠે આંધરું પડશે તેને અંદરથી કાંદાનું એક જાડું પડ મુકીને પુરવું. પછી ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ અડધો રતલ નકી ગોસ્તનો મજાહનો તતરેલો સુકો પકાવી તેમાં ટેસ્ટ મુજબ વેલાતી સોસ તથા લીંબુનો રસ બેળા મીઠાસનો શોખ હોય તો સપાટ યા ઉપસેલી ભરેલી એક અમચી ખાંડ મેળવી કાંદાનાં કોડીયાની સપાટી સુધી માહે ભર્યા. તે પછી સોણ કલકવાળી સપાટ તળાયાંની થાળી અથવા છાલકી લાંગડીની અંદર જરા ધી ચોપડી તેમાં ખીમો ભરેલા કાંદાને સરખા ઉભા પાસે પાસે ગોઠીને મુકી ઉપર ખીજાં એવીજ થાળી યા ઢાંકણું ઢાંકી ચુલાની ઉપર મુકી હેઠે ઘણાજ સેજ અને ઉપર જરા વધારે ઇંગાર મુકવા અને અવારનવાર ઉંઘાડી કાંદાની ઉપર જરા ધી લગાડ્યા કરવું, તેથી ડાજશે નહીં. કાંદા બરાબર નરમ થાયને કાઢવા. શેવીનાં બનાવવા હોય તો બે તોળા કાંદાને લુકા જેવા કાપી બે તોળા ધીમાં લાલ તળી છુંદેલાં આડું લસણનો

મસાલો જરા નાખીને તે વધારી તેની અંદર સોજી ખારાં ગોસ્તની અડધો પાશર ઝેલી બેળવી અને ઉપર મુજબ થાળા અથવા લંગડીમાં ખીમો ભરેલા કાંદા ગોઠવ્યા પછી તેની ઉપર એ ઝેલી રેડીને હેડે તેમજ ઉપર ઇંગાર સુકી કાંદા બરાબર જરીને ઝેલી ધી પર આવેને ઝેલી સાથેજ કાઢવા.

ખીમો ભરેલાં ટામોટાં.

બાહેરથી મજાહતો સફાઈવાળાં વચલાં કદનાં પાકાં પલુ કઠથુ એક સરખાં છ ટામોટાને ઘોષ ગુછી કોરડાં કરી ડીચકાં આગળથી દોઢયાં જેટલું મોટું સરખું ગેળ ગાખડું કાપી કાઢી માહેનો ગર તથા ખીયાને કાઢી નાખી છાલ સાથે બધે કરતો અંદર એક સરખો થોડો ગર વળગેલો રાખવો અને ઉપર ખીમો ભરેલા કાંદામાં લખ્યા પ્રમાણે પકાવેલો ખીમો તૈયાર કરી ટામોટામાં ઉપર સુધી ભરીને કાપી કાઢેલું ગાખડું પાછું તેની જગ્યા ઉપર વળગાવવું અને પેણામાં ચા છાલકી પોહળી તપેલીમાં નવટાંક જેટલું ઘી ગરમ કરી ગાખડાંવાળો ભાગ ઉપર રહે તેમ તેની અંદર બધાં ટામોટાં ઉભાં ગોઠવીને સુકી લાંકણુ દાકીને હેડે ઉપર ઇંગાર સુકવા અને ટામોટાં બરાબર નરમ થાય ને કાઢવાં. એની અંદર થોડી ઝેલી થાય છે અને તે મજાહતી લાગે છે.

ખીમો ભરેલા પટેટા.

સારી જાતના આંખ વગરના મજાહતો સફાઈવાર ગોળ એક સરખા મોટા છ પટેટા વજનમાં શેર ૨, ખીમો ગોસ્ત અથવા મરઘીના પાં લખ્યા મુજબનો અડધો રતલ તકી ગોસ્તનો મજાહતો સુકો પકાવેલો ખીમો, છડાં ૩, પેલાતી સોસ ચા લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ પાઉતું કીમ એટલે કમ્પસ અથવા ઘઉંનો રવો અપ મુજબ.

પટેટાને છાલ સાથે બાફવા સુકવા પલુ ઘણું નરમ કરવા નહી. પછી ઉપરથી અડધી ઇંચ જેટલો જાદો પટેટાનો કટકો કાપી કાઢી પેનનાક વડે અંદરનો પટેટો સરખો કાતરીને કાઢી નાખી પટેટાનું બાહેરનું છાલ સાચવું કોતળું બધેથી એક સરખું એક ઇંચન ત્રીજા ભાગ જેટલું જાડું રાખવું અને ખીમાને બરાબર ખાટો કરી દાખીને પટેટાની અંદર ઉપર સુધી ભરીને પછી પેલા કાપી કાઢેલા

કટકાની તથા પટેરાની છાલ હાયથી છોલીને કાઢી જે પટેરાનો કાપેલો કટકો હોય તેનેજ પાછો નેતી જગ્યા ઉપર બેસાડવા માટે ઇડાંને ભાંજી દોહવીને તેની ઉપર ચોપડીને વળગાવી લેવું. ત્યાર બાદ દોહવેલાં ઇડાંને આંગળાં વડે પટેરાની ઉપર બરાબર ચોપડીને તેની ઉપર ક્રીમ યા રવો સરખો લગાડીને પછી કઠાઈમાં પુરવું થી કકડાવીને બળવું પીચું કરી પટેરાને ઇડાંમાં બોળીને કકરા શીકા લાલ તળવા. એ પટેરા સારા થાય છે. પણ એ ખાંચો ભરેલા પટેરાને રાંધવા હોય તો ઉપર મુજબના કાચા પટેરાને પેહલે સફાઈથી છોલીને પછી ઉપલીજ રીતે અંદરથી કાતરી કાઢીને અંદર ખીંચો ભરવો અને કાપી કાઢેલા કટકાને ઉપર મુકી તે નીકળી નહી જાય માટે નવા જુનારાની સળીના નાના એ કટકાને ખોસ્વા. ત્યાર બાદ અડધા શેર કાંદાને છોલી આરીક લુકા જેવા કાપી છાળકા કલઈ ભરેલા પોહળા પાટીયામાં પાશેર થીમાં શીકા લાલ તળી છુંદેછું આડુ લસણ ૦૧ તોળો માહે વધારવું અને કોયમીર જુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, કુદનાનાં પાદડાં ૫ તથા થોડી સેલરી પાસ્લીને ઘોષ્ટને આરીક કાપી એ બધું તથા ૦૧ તોળો નીમક નાખી અડધો શેર પાણી રેડી તેમાં પાશે પાશે ગોઠવીને પટેરા મુકીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને એક જોશ આવેને ઇંગારે રાખી જરા વારે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવી બરાબર ચરે અને થોડી ગ્રેવી રેંહને ઉતારી ટેસ્ટ મુજબ એકથી દોઢ ચમચો વેલાતી સૌસ ભેળી મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભભરાવીને દીશમાં પટેરા મુકી માહે ખોસેલી સળી કાઢી નાખ્યા પછી ગ્રેવી રેડી મરજી પડે તો ગાળે ગાળે છોલેલાં બાફેલાં આખાં ઇડાં મુકવાં. એ પટેરાનો ટેસ્ટ સારો થાય છે. ઉપરથી સફાઈવળા પટેરા નહી હોય તો પછી જરા મોટા પટેરા લઈ બાફા છોલીને ઉપરથી સફાઈદાર કરવા.

ખીંચો ભરેલાં વેંગળાં.

લાંબાં બદાં વેંગળાં ૪, કાંદા રતલ ૧, થી તથા પટેરા દરેક રતલ ૦૦૧, આડુ તોળો ૦૦૧, લસણ તોળો ૦૧, વેલાતી સૌસ નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેત્રી ભરેલી ચમચી ૨, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોયમીર જુડી ૫ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, કુદનાનાં પાદડાં ૮, બાફેલાં ઇડાં ૪ છોલેલાં, ખીંચો ગોસ્ત અથવા

મરથીનો આઝે ચોપડીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ નકી અડધો રતલ ગોસ્તનો પકાવીને સોસ તથા લીંબુનો રસ નાખીને ખારો તીખો કીધેલો ખીમો, ઠંડાં, પાંઉતું કમ્પસ એટલે કીમ યા રવો, તથા તળવા માટે ખીણું ધી એ બધું ખપ મુજબ.

કોથમીર, મરચાં તથા દુધનાને વોધને બારીક કાપવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. પટેટાને છોલીને સળી કાપી વોધને કોરડી કરવી. કાંદાને છોલી અડધાને બારીક ભુકા જેવા અને બાકીના અડધાને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી વેંગણાંનાં ડીચકાં રેહવા દેધને આખાંજ છોલી તળાયાંમાંથી અડધી ઇંચ જેટલું જડું કાપી કાઢીને પછી બાંબુની ચીપ યા તવાથાના કે ચમચના ડાંડા વડે વેંગણાં ચીરાઈ જાય નહી તેમ સંભાળથી અંદરનો બીયાંવાળો ભાગ કોતરીને કાઢી નાખી ડીચકાં સુધી વચમાં ગાળો કરવો. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઈ યા પાટીયામાં ઉપર લખેલું અડધો રતલ ધી કકડાવી તેમાં પટેટાની સળી તળીને કાઢી લઈ ભુકો કાપેલા કાંદાને તળાને કાઢીયા પછી અંદરથી બધું ધી કાઢી લઈ એક ચમચા જેટલું ધી માહે રેહવા દેધ તેમાં કોથમીર મરચાંને જરા તળા એ સમજું તથા એક ચમચી નીમક અને કાપેલા દુધનાને રાંધેલા ખીમામાં ભળીને એના ચાર ભાગ કરી એકેક વેંગણાંમાં ભરીને છેલ્લે બાંફેલું અકેક ઇંડું મુકી વેંગણાનો કાપેલો કટકો પાછો તેની જગ્યા ઉપર અકેક મુકવો અને તે નીકળા જાય નહી માટે સોજ નવા બુતારાની સળીને અકેક કટકો હેઠેથી ઉપર સુધી વેંગણાંમાં ખોસી લેવો. પછી બધું તળાતાં બાકી રહેલું ધી હોય તેને પાછું પાટીયામાં રેડીને તેમાં પેલા સેવ જેવા કાપેલા કાંદાને તળી માહે આડુ લસણ વધારી તેમાં બાકીનું એક ચમચી નીમક નાખી એક શર પાણી રેડી તેની અંદર પાશે પાશે ગોઠવીને વેંગણાં મુકી ઢાંકીને ધગ ધગતે ઇંગારે મેલવું અને હેઠેનું પડ નરમ થાયને વેંગણાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તપેલી ઉતારીને ચમચથી ફેરવી પાછું ચુલે મેલી બરાબર ચરીને ધી પર આવેને ઉતારી ફરતો સોસ રેડીને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. પકાવતી વેળા હેઠે ડાબે નહી તેની સંભાળ રાખવી. એ વેંગણાંને તળવાં હોય તો ઉપર મુજબ ખીમો ભરીને તૈયાર કીધા પછી મોટી તપેલીમાં પાણીને ખુબ કકડાવી તેના કાંથાની ઉપર મોટી ચાળણી મેલીને તેમાં વેંગણાં પાશે પાશે મુકીને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી

જરા નરમ થાયને કાઢવાં, ઘણાં નરમ કરવાં નહી. તેમજ આફતા પાણી લાગે નહી તેટલું તપેલાંમાં પાણી ઓછું રાખવું. પછી વેંગણાની આળણી ઉતારવી અને જરા ઠંડાં થાયને લાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચથી કાઢીને પાંડિનું ક્રીમ યા રવો બધે એક સરખો લગાડીને ઇડાંને ભાંજી આવના કાંઠા વડે ખુબ તરેહ દોહવી પતળાં કરીને તેમાં વેંગણાં મુકી ફેરવતાં લાગી જાય તેટલા માટે ખીજાં દોહવેલાં ઇડાંને ઉપરથી રેડીને ચમચાથી બધે બરાબર લગાડયા પછી મોટા પેણામાં ફાવડું ધી નાખી મધ્યમ બળતે મેલી બરાબર કકડેને વેંગણાંને મોટી ચમચથી ઉંચકીને પેણામાં મુકવાં અને હેડેનું પડ તળાયને પેણાને ઉતારી સંભાળથી ફેરવી પાછું ચુલે મુકી ખીજું પડ તળીને કાઢવાં. એ વાંતી ઘણી સારી થાય છે.

ખીમો ભરેલાં વેંગણાં ૨ જાં.

મોટાં પતળાં લાંબાં વેંગણાં ૩, નકા ગોસ્તનો ખારીક છુંદેલો ખીમો રતલ ગા, ધી શેર ગા, કાંદા તોળા ૨, આડુ તોળો ગા, લસણ વાલ ૫ એટલે એ આની ભાર, વેલાની સોસ નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૫, છુંદેલાં મરી તથા મસાલો ગરમ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર કુડી ૩ નાં પાદડાં; મોટાં લીલાં મરચાં ૩; કુદનાનાં પાદડાં ૫; થોડી સેલરી તથા પાસ્તર્લિ એ પાચેને ઘોઘને ખારીક કાપેલું, ઇંડું ૧.

આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને ખારીક છુકો કાપવો. વેંગણાંને છોલી ડીચકાં કાપી કાઢવાં અને ઉપર ખીમો ભરેલાં વેંગણાં પેહલાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે વેંગણાંને અંદરથી કોતરી કાઢીને પછી ધી જુડું રાખી કોતરેલા ગરમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલો લઈ એ ભાગ કાઢી નાખવો અને એ ભાગ ગરમાં ખાખીનો બધો સામાન બરાબર મેળવી વેંગણાના ગાળામાં દાખીને ભરી તે બાહરે નીકળી નહી પડે માટે નરમ દારા વડે ડીચકાં તરફનો ભાગ બાંધી લેવો અને પોહોળા તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં વેંગણાં મેલી ઢાંકીને કોલસાને ઇંગારે મુકવું અને એક પડ બરાબર થાયને તપેલીને ઉતારી લાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે ફેરવી પાછું ચુલે મુકવું અને ખીજું પડ બરાબર થાયને ઉતારી ઉપર ગરમ મસાલો ભભરાવવો. સોસને બદલે લીંબુનો રસ અથવા જલદ સરકો પણ ચાલશે.

ખીમો સફેદ બુકાનો.

સફેદ બુકા કાઠી વખત દર્દી નીકળે છે માટે પેહલે બુકાની ઉપરનું ચામડું કાઢી નાખીને પછી તેમાંથી જરા કગરસ કાઢીને ચમડીમાં ચોળી જોવી અને તેમ કરતાં અંદર કાંકરી જેવું લાગે તો તે બુકા કાઢી નાખવા અને બુકામાં કાંકરી નહીં હોય તેવા સોજા ચામડું કાઢેલા બુકાને તોળીને પોણા રતલ લેવા અને તેને ઘોષને સાફ પાટીયાં ઉપર સુકી ધારદાર છરી વડે ખીમો જેવા બારીક કાપવા. પણ તેમ કપાય નહીં તો પછી હલકે હાથે ઢીમડાં ઉપર છુંદીને ખીમો કાંજા બુકાનો છે તેમ અને ખીમો બનાવવો.

ખીર ચોખાના આટાની.

ભીના ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચાળેલો ચોખાનો આટો તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦, સોજું દુધ શેર ૦૫, બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૨, ઘણું સોજા ગોલાખ નાનો ચમચો ૧, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ બેઉ મળી તોળો ૦૫, ઘી ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલીને બે કટકા કાપી અને તથા દરાખને ઘોષ થોડું ઘી કકડાવી તેમાં બેઉને જુદું જુદું તળવું. પછી એક સોજા તપેલીમાં આટો નાખી પોણા શેર ઠંડાં પાણીમાંથી જરા જરા કરી બધું આટામાં બરાબર મેળવી ધીમે બળતે સુકી ઘુટયા કરવું અને થોડું થાયને દુધ ભેળા ખાંડ નાખીને ઘુટી ઘાડું જેવું થાયને ઉતારી બાકીનો સામાન ભેળી કપમાં ભરી ઉપર બદામ દરાખ ભભરાવવી.

ખીર ચોખાની.

ચોખાની ધણીજ બારીક કણકી ટીપરી ૦૫, સોજું દુધ શેર ૦૫, ખાંડ રતલ ૦૫, બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળા ૨, સોજા ગોલાખ નાનો ચમચો ૧, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ બેઉ મળી તોળો ૦૫, ઘી ૫૫ મુજબ.

બદામને છોલી બે કટકા કાપી એ તથા દરાખને ઘોષ થોડું ઘી કકડાવી તેમાં બેઉ જુદું જુદું તળી કાઢવું. પછી કણકીને યુટી સોજા ઘોષ એક સોજા તપેલીમાં અડધા શેર પાણીમાં ઘંકીને ધીમે આંચે સુકવી અને પાણી બળી સીજીને સુકી થાયને માહે દુધ તથા

ખાંડ ભેળી ચુલે રાખી ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ખીર જરા ઘાડી જેવી થાયને ઉતારી ગોલાખ તથા એળચી જાયફળ ભેળી કાઠીને ઉપર અદામ દરાખ ભભરાવવી.

ખીર રવાની.

ઘઉંનો ઝીણો રવો રતલ ૦૧, સોજીં દુધ શેર ૦૧૧, ખાંડ શેર ૧, અદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક તોળો ૩, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૨, ધી ખપ મુજબ.

અદામ દરાખને છોલી ઉપર ખીર ચોખાનીમાં લખ્યા મુજબ તળવી. પછી કલકવાળી તપેલીમાં રવો નાખી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી ભેળી ચુલે મુકી એક કકરો પડેને ઘુંટ્યા કરવું અને રવો ચરીને ઘાડું થાયને દુધ તથા ખાંડ ભેળી ઘુંટ્યાજ કરવું અને ખીર ઘટ થાયને ઉતારી ગોલાખ તથા એળચી જાયફળ ભેળીને કાઢ્યા પછી ઉપર અદામ દરાખ ભભરાવવું.

ખીર સાગુ ચોખાની.

સાગુ ચોખા તોળેલા શેર ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧૧, સોજીં દુધ શેર ૦૧૧, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૨.

સાગુ ચોખાને ચુંટી સોજા ઘોઈ સોજા તપેલીમાં એક શેર ઠંડું પાણી સાથે ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉંઘાડીને ઘુંટ્યા કરી ઘાડું થાયને દુધ તથા ખાંડ નાખી ખીર ઘાડી થાયને ઉતારીને બાકીનો સામાન ભેળવો.

ખીર સેવની.

સોજા ઝીણી જુની સેવ શેર ૦૧, ખાંડ શેર ૦૧૧, દુધ શેર ૦૧૧, અદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક નવટાંક, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦૧, સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪, ધી ખપ મુજબ.

ચોખાની ખીરમાં લખ્યા મુજબ અદામ દરાખને ધીમાં તળવી. પછી સેવને ચુંટી સોજા તપેલીમાં નવટાંક ધી તથા અડધો શેર પાણી

સાથે સુષે બળતે મુકવી અને એક જોશ આંધને ચમચથી મેળવીને પછી ધીમી આંચે ઢાંકીને રાખવું અને બધું પાણી સુકાયને કરછીથી ધુંડી નાખી કુધ તથા ખાંડ ભેળી એ ત્રણ કકરા પડેને ઉતારીને ખાકીનો સામાન ભેળવો.

ખુરમો.

નરનાં સોજાં હાડકાં કાઢી નાખીને નકી ગોસ્તના બધે ધ'ચ જેટલા કાપેલા કટકા સતલ ૫, સોજાં ધી શેર ૪, નીમક તોળા ૧૫, આખાં કાળાં મરી તથા જીરું દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨.

ગોસ્તને ધોવું નહીં પણ એમજ ચરખી સડ કાઢીને સાફ કરવું અને સોજી નવી ટોપલીમાં પડેપડ નીમક સાથે ગોસ્ત ભરીને તેની ઉપર ધોઈ જુછીને કોરડું કાપેલું ફેળતું પાદડું મુકીને તેની અંદર એસ્તું આંધ તેવું કલધ ભરેલું ઢાંકણુ યા કોડીની રકાખીને ચડું મુકીને તેની ઉપર વજન મેલી ચાર પાંચ કલાક પાણી ઝરવા દેવું. તે પછી ગોસ્તની ઉપર નીમક વળગેલું હોય તે અંધારીને કાઢી નાખી સોજી કલધ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં થી કકડાવીને તેમાં ગોસ્ત, જીરું તથા મરી નાખી ઘણું ધીમે બળતે તપેલી ઉંઘાડી મુકવી, ઢાંકણુ ઢાંકવું નહીં, તેમજ પાણી મુદલ નાખવું નહીં. અવાર-નવાર અંદર ચમચ ફેરવીને તળે ઉપર કરવું અને ધીની અંદરજ ગોસ્ત ચરીને મજાહતું નરમ અને લાલ થાયને ઉતારી જરા ઠંડું થાયને થીમાં મેળવીને ઘરણીમાં ભરી ગમે તો ધી સાથેજ ખાવું અને તેમ પસંદ નહીં હોય તો ગરમ કરીને ખાવું. ઠંડીની રૂઠમાં એ ગોસ્ત ઘણા દાહડા સોજાં રેહ છે. સાફ કીધેલા કુમળા ચાર મરઘીના કટકાનો એમજ ખુરમો થાય છે. પણ તેમાં નીમક પચી જાય છે માટે દસ તોળાજ લેવું અને ત્રણ કલાકમાંજ બનાવવું. ગોસ્ત યા મરઘી કકરૂ થાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી.

ખાંડની મીઠાઈ.

ઘણીજ ખારીક દલેલી કેસ્ટર શુગર થોડી લેવી અને આવળીના સોજા યુંદરને ડંડાં પાણીમાં બીનવી રાખી ગાળીને તે તથા રંગ કેક તથા જલ્દીનો આમ્મે ચોપડીમાં છાપેલો છે તેમાંના ગમે તે રંગ જરા ખાંડમાં નાખી આંધેલો કદણુ આટો હોય તેવી એ ખાંડ યુંદર

નાખીને કરવી અને દુધ તથા પાદડીની તરેહનાં પત્રાનાં ઝીણાં છાલકાં માલડસ આવે છે તેમાં એ ખાંડ દાખી કાઢીને પ્લમ કેક યા ખીજાં કોઈ પણ કેકની ઉપર તરેહનો સર્નિંગાર કરવામાં વાપરવું.

ખાંડવધ.

મીઠાનો પેહલાં નંબરનો ચોખ્ખો આટો અથવા ઘાયલા ચોખ્ખો આટો રતલ ૦૧, ખાંડ શેર ૧, સોણું દુધ શેર ૨, સોણું ધી નવટાંક, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક તોળા ૩, એળચી તોળા ૦૧, જયફળ તોળા ૦૧, સોજા ગોલાખ નાના ચમચા ૪.

બદામ પસ્તાંને છોલીને બારીક સ્લાઈસ કાપી ઘાઇને ગુદવી. પછી આટાને ચાળી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ધીને ચુલે ધીમે બળતે કકડાવી તેમાં આટો નાખી બદામી રંગનો લુંછને ઉતારી એક શેર ઠંડું પાણી લઈ જરા જરા કરી બધું આટામાં મેળવી સેજથી ગાંગડો રાખવો નહી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવીને આટાની તપેલીમાં ચાળીને બરાબર ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરી કઠણ થવા આવેને બધો સામાન ભેળી કઠણ થાયને ઉતારી કલ્લ ભરેલા ખુનચાને બીજું ધી જરા લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાંને ધી લગાડી તે વડે મરજી મુજબનું ખડું થાપી ઉપર બદામ પસ્તાં ભભરાવી તે પર જરા કાંસીયો ફેરવીને અંદર દાખવાં અને ઠંડું થઇને કઠણ થાયને ચોરસ યા ડાયમંડ આકારના કાચ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. થઈના આટાની પણ એ ખાંડવધ થશે.

ખાંડવધ ૨ જી.

ઝીણો સોજો રવો તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, સોણું મીઠાઈનું ધી શેર ૦૧, બદામની ખીજ નવટાંક, છુદેલી એળચી તોળા ૦૧, છુદેલું જયફળ તોળા ૦૧ ને વાલ ૫, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૪, પેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧, સોણું ખાંડ પાકટ નાળીયેર ૧.

બદામને છોલીને બારીક પીસવી. નાળીયેરને ખમણી તેમાં થોડું થોડું ઠંડું પાણી નાખી ત્રણ ચાર વખત મંળીને બધું બે શેર દુધ કાઢીને ગાળવું. પછી સોજી કલ્લવાળી તપેલીમાં રવો નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી જરાખી ગાંગડો

રાખવો નહી. પછી માહે ધી, ખાંડ તથા બદામ બેળી ધીમે બળતે છુંટયા કરી રવાના ગાંગડા વળવા દેવા નહી અને કઠણ થઇ ધી છુટું પડેને બાકીનો સામાન બેળીને ઉતારવું અને એક કલઘ ભરેલા ખુનચાને બીજી જરા ધી લગાડી તેમાં નાખી કાંસીયાનાં તળીયાથી અડધી ઇંચ જલડું થાપી ઇંડું થઈ કઠણ થાયને ચોખંડાં કટકા થાય તેમ છરી વડે કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા. મરજી પડે તો બે શેર ભેંસનાં દુધમાં નાળીયેરનું દુધ કાઢવું, પણ એમાં પાણી મુદલ લેવું નહી. દુધની ખાંડવઘ વધારે સારી લાગે છે.

ખાંડવઘ ધાંતવરઘની.

આએ ચોપડીમાં કાંજી ધાંતવરઘની છાપેધી છે તેમાં લખ્યા મુજબની ધાંતવરઘ રતલ ૦ા, ખાંડ શેર ૦ા, સોજી ધી શેર ૦ા, સોજી બદામની બીજ નવગ્રાંક, સોજી દુધ શેર ૦ા, છુંદેલી એળચી તોજો ૦ા, છુંદેલું જાયફળ તોજો ૦ા ને વાલ ૫, સોજી મોડું નાળીયેર ૧, સોજી ગોલાચ નાના ચમચા ૪.

ધાંતવરઘને ચુંટી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં સોજી ઘોઈ માહે બે શેર પાણી રેડી ટાંકણ હાંકીને ધીમે બળતે મેળવું અને તદનજ નરમ થાય અને પાણીનો સેજ લાગ હોય ત્યારે ઉતારીને તદન કલઘ ભરેલી ઘણાંજ ઝીણું આંધરાંની ત્રાંખાની ચાળણીથી અથવા રંગ વગરની સોજી તારની ચાળણીથી બધું છાંડી લઇ તપેલીને ઘોઈને પાછું તેમાં નાખવું. પછી નાળીયેરને અમણી તેમાં દુધ નાખી ચોળી ચાળીને બધું દુધ કાઢી કપડાંથી ચાળીને ધાંતવરઘમાં રેડી માહે ધી તથા ખાંડને બરાબર મેળવી ચુલે ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને બદામને આગમચથી છુંદીને તૈયાર રાખી માહે તે બેળી ઘુંટયાજ કરવું અને ધી છુટું પડેને બાકીનો સામાન મેળવીને ઉતારી ઉપર બીજી ખાંડવઘમાં લખ્યા મુજબ ખુનચામાં થાપીને કટકા કાપવા.

ખાંડવઘ સેરીડીના રસની.

રંજુનનો હલવો ચોખાને ચુંટી સોજી ઘોઈ ગોવામાં નાખી તદન કોરડા થાયને જરા ગરો જોવો આટો દહી જલદ ચાળણાથી ચાળીને તે અડધો રતલ લેવો. એમાં બારીક આટો ચાલશે નહી. અડધો શેર સોજી દુધમાં નવગ્રાંક ખાંડ અથવા રોજી ગોજ

પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું. બેળ વગરના સોળ સેરડીના રસને થોડી વાર ઠરવા દઈ હેઠેના રંગડો અંદર ભેળાય નહી તેમ રસને બીનવીને નીચવેલાં ઘડ કપડાંથી ગાળીને તે રસ ત્રણ બાટલી લેવા. પછી એક સોળ તપેલાંમાં રસ રેડી એક સોળ ઇંડાને કોટળાં સુધાંજ રસમાં ભચડી સારીકાની મેળવીને સુલે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને માહે બરાબર કકરો પડીને મેલ છુટો પડેને ઉતારવું. અને પેલાં રસ ગાળેલાં કપડાંને સોળું વાઈ કલઈ ભરેલા પાટીયાની ઉપર દોરીથી જરા ઢીળું ડોળીની કાંતી બાંધીને તેમાંથી એ રસને પાછો ગાળીને સુલે મુકવો અને અંદર કકરો પડેને સુકીમાં થોડો થોડો આટો લઈ ભભરાવીને જરા જરા નાખતાં જવું અને સેજથી ગાંગડો થાય નહી માટે બીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર છુંટયા કરી બધો આટો પુરો થાયને મીઠું કીચેલું દૂધ થોડું થોડું નાખતાં જવું અને બળતું જરા ધીમું કરવું દુધ ભેળીયા પછી એક પાશર સોળું ઘી નાખીને ઘુંટયા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહી અને ઠપાય તેટલું કઠણ થાયને ઘણો સોજો ગોલાબ નાના છ ચમચા એટલે ભરેલો અડધો પાશર અંદર મેળવીને તે બળીને પાછું કઠણ થાયને અડધો તેજો ખમણેલું જાયફળ બરાબર ભેળીને ઉતારી કલઈ ભરેલા ખુનચાને ઘી લગાડીને તેમાં કાઢી કાંસીયાનાં તળીયાંને ઘી લગાડી તે વડે આસરે એક ઇંચ જેટલું જાડું સરખું થાપવું. પછી કંડું થઈ બરાબર બંધાયને ગમે તેટલા માટા કટકા થાય તેમ છરીથી કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા.

ખાંસી તથા હાંફનનું કંટારા યુવરનાં ફળનું સીરપ.

કંટારો યુવર જે પંજનો યુવર, ફેલુથો યુવર, યાવ યા યાવરો યુવર, હાથ યુવર એવાં અનેક નામથી ઓળખાતો પણ એકજ જાતનો નાગની ફેલુનાં જેવાં પોહોળાં પાંદડાં અને તેની ઉપર લાંબા કાંટાના છુટા છુટા જુમખા સાથેનો યુવર યાવ છે અને ખેત્રોમાં એની વાડ ભરે છે, તેમજ નવસારી પ્રાંત તરફ એને ફાફડો યુવર અને વડોદરા તરફ વેલાતી થોર તથા અગરથોરી કેહ છે અને કાઠીયાવાદમાં હાથલીથો થોરનાં નામથી ઓળખાય છે, એમ તા. ૧૯ મી ઓગસ્ટ ૧૯૧૧ નાં જામે જમશેદમાં છાપેલું છે. એ યુવરને ઇંગ્લેન્ડમાં Prickly Pear અથવા Cactus Indicus કહે છે, તેમજ એ ઝાડને નીંગર, નીવડુંગ, નીવરણ, લીડુંગ તથા મીનચુડ

કેહ છે અને એનાં ફળને બોન્ડ, સાબરગોડા અથવા બોડાં પણ કેહ છે અને હીંદુસ્તાંનીમાં નાગફની અને ફળને નાગફનીકા ગોટા અથવા ગોડે કેહ છે. એ સુવરનાં ઝાડનાં ફળ ધડાંનાં જેવાં લંગગેળ લીલાં હોય છે પણ તે પાકે છે ત્યારે લાલ થાય છે અને તેની ઉપર પણ પાદડાંનીજ કાતી પણ નાના કાંટાનાં ઝુમખા હોય છે અને વળી તે કાંટાના થડમાં ફળો જેવા બારીક કાંટા રેહ છે, તે કાંટા ખરીને હવામાં ઉડીને ચામડીમાં પેવસ થઈ ઘણા ભોકાય છે, તેટલા માટે ઘણી સંભાળ રાખી ફળને હાથ લગાડવો નહી પણ હલવેથી ચીમટાવડે ઉચ્ચકાં. સીરપ માટે એ ફળ પાકેલાં લાલ પણ તદન કડણ તોડવાં અને સુકી મોસમનાં મુંબઈના ત્રણ શેર અને વરશાદના દાહડાનાં ચાર શેર તોળીને લેવાં. વચલાં કદનાં પંદર સોલ ફળનું વજન આસરે એક શેર થાય છે. એક સોળાં હીકરાંને પ્રથમ ચુલે માટે બળતે ગરમ કાંધા પછી બળતું સેજ આછું કરી હીકરાંની ઉપર સમાય તેટલાં એ ફળ નાખી સાફ તવાથાવડે ફેરવ ફેરવ કરવું અને ફળની ઉપરના બધા કાંટા બરાબર બળી ન્ય પછી કાઢીને અકેક ફળને ઠંડાં પાણીથી ધોઈને તેની ઉપર બાકી કાંટા રહેલા હોય તે બધા બરાબર કાઢી નાખ્યા પછી પાછાં બધાં ફળને બીજાં પાણીથી સાથે અકેકાં ધોઈને ઉભાં બમે કટકામાં કાપી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલી અથવા સેજ પણ ખોપડી નાકળેલાં નહી પણ તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં નાખી, હાથવડે ખુબ ભચડીને તેમાં બે પાશર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મેલી અવાર નવાર ઉઘાડીને લાકડાંના ચમચા યા કલઈ ભરેલી ચમચથી ભચડયા કરવું અને ફળ તદન નરમ થઈ દોઢ પાશર જેટલો રસ રેહને ઉતારી ઠંડું થાયને ઘણાં ઘટ સફેદ ઘોતાં કપડાંને ધોઈ નીચવીને તેમાંથી રસ ગાળી લઈ છુંછાને હાથથી ખુબ તરેહ ભચડીને થોડું થોડું કપડાંમાં નાખીને બાકી રસ હોય તે નીચવીને કાઢી લઈને તેમાં છુંદેલી ચીનાઈ શાકર અથવા પેહલાં નાંખરની શાકરીયા ખાંડ જે તે એક પોણા શેર નાખી પીગળાવીને એવાંજ બીજાં બીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંમાંથી ભચડયા વગરજ ગાળીને ઉપર મુજબનાં પણ ઉંડાં વાસણમાં ચુલે બળતાં ઉપર ઉઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરવો. લીંચુ ખાધાથી સરેહી થાય એવા પહેમ નહી હોય તો પછી ખાટાં લીંચુનો ગાળેલા રસ ગાળે એક ચમચો અંદર રેડવો,

તેથી સીરપનો મેલ છુટો પડીને વધારે નીતરૂં થાય છે. પછી દુધના પાશિરાના માપથી ભરેલું એ પાશિર ઐટલે એક પાઈન્ટ જેટલું લેવાર સીરપ કરીને ઉતારવું. પણ એ રીતે ભરીને સીરપ બનાવવાનું બની નહીં શકે તો પછી સીરપ મધના જેવું ઘટ થાયને ઉતારવું અને ઠંડું થાયને બને તો ફરી એક વાર સીરપને સુકાં ઘટ કપડાંથી ગાળીને પછી સાહાય દીપાં પ્રવાહી સમાય તેટલી આર ચમચી ભરીને એમાં રેકટીફાઇડ સ્પીરીટસ આવ વાઇન બરાબર મેળવીને પછી સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને ઠંડકવાળા જગ્યામાં રાખવું. એ સ્પીરીટ બેળાયાથી સીરપમાં શીણ ચઢાંને ખીગડતું નથી પણ મજાહતું સોળું રેહ છે. ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે ફળનું સીરપ બનાવવું હોય તો તેમાં ઉપલે હીસાએ પાણી રેડવું નહીં. કારણ તે બધું પાણી બળતાં ઘણું વખત લાગે ઐટલુંજ નહીં પણ બધો કસ બળા જવા સાથે રસનો તેજદાર લાલ રંગ પણ ઝાંખો પડે છે, તેટલા માટે આપણી સમજણ સુજ્ય ધારીને પાણી ઓછું નાખવું જોઇયે. ખાસી તેમજ હાંફત ઉપર દીવસમાં બેથી ત્રણ વખત નાનો ચમચો (દેઈસ્પુન) એકથી દાઢ જેટલો ભરીને સીરપમાં એવાજ બેથી ત્રણ ચમચા ભરી ઠંડું પાણી બેળાને ભોજન લેવાની પંદર વીસ મીનીટ આગમચથી પીવું. પણ ખાંસી હાંફતનું જોર ઘણું હશે તો તેને એ સીરપથી થોડા દીવસમાં ફાયદો થશે નહીં પણ ખાંચો નાખ્યા વગર ખંતથી ચાલુ એ ત્રણ માસ અથવા તો બરાબર ત્રણ મહિનાં સુધી લીધાથી ઘણું ફાયદો થાય છે. એ સમયનું છતાં પણ પેહલે પોતાના ઘરના ડોક્ટરની સલાહ લેવી અને તે રજા આપે તોજ એ સીરપ લેવું, તેની સલાહ લીધા વગર કોઈએ પણ એને ઉપયોગ કરી કરવા નહીં. જે ઠેકાણે એ ફળ રોજ તાજાં મળી શકતાં હોય ત્યાં સીરપ બનાવીને લેવાની જરૂર નથી. એ સાત આઠ ફળના પ્રથમ ઉપર લખ્યા સુજ્ય કાંટા બાળી ઘોષને બરાબર સોળાં કીધા પછી તેને નીચનીને બધો રસ કાઢી ભીનનીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી એ રસને ગાળીને તેમાં ટેસ્ટ સુજ્ય જરા ખાંડ બેળાને એ રસમાંથી દીવસમાં બે ત્રણ વખત પીધાથી પણ સીરપના જેવીજ અસર થશે. એમ રસ પીવાને બદલે ગમે તો બધે ફળની છાલ એમજ છોલીને ખાંડની સાથે ખાધાથી પણ એવીજ અસર થાય છે. દુધની બનાવેલી કોઈ પણ ચીજમાં તેમજ આઇસક્રીમમાં પણ એ ફળનો રસ

ભેળીને વાપરે છે અને તેથી મળહનો તેજદાર આપસકીમ જેવો તેનો રંગ થાય છે.

ખાંસી તથા હાંફનનું શરખટ.

ચીનાઈ ખરી શાકર શેર ૫ છુંદલી, સોળાં માટાં નવાં તુકા અંજીર શેર ૧ ને નવટાંક, વરચુંદા શેર ૧૧૧, સોળાં ઉતાક શેર ૧૧, કાળી દરાખ; જુફો; ગુલખનસફા; ખતમી; હંસરાજ; જેથીમધ તથા ખંખાજી દરેક નવટાંક, એળચી તોળા ૩.

અધા સામાને સાફ કરી તેમાંથી જે ધોવા જેવા હોય તેને ઠંડાં પાણીથી સોળે ધોઈ નુછીને બરાબર ઢોરડો કરીને ખલમાં ખોખરો કરવા અને તદન કલઘ ભરેલાં વાસણમાં નાખી તેમાં સોજી ઠંડું પાણી આફ શેર રેડીને એ દીવસ ઢાંકી રાખ્યા પછી ત્રીજે દીને કાઢીને તદન કલઘ ભરેલાં ઠંડાં તપેલાંમાં ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને અધુ નરમ થઈ માહે ત્રણેક શેર જેટલું પાણી રેહને ઉતારી ઠંડું પડેને હાયવડે ચોળવું. પછી ખાડીનાં સોળાં જાંજરાં કપડાંના કટકાને પાણીથી ધોઈ નીચવીને એક કલઘવાળાં તપેલાંની ઉપર દોરીથી જરા ઢીળું બાંધી તેમાંથી અધા રસ ગાળી લેવા અને છુછાનાં બીજી એ શેર ઠંડું પાણી રેડી પાણી ચુલે મુકી અડધું પાણી બળેને ઉતારી ઉપર મુજબ ચોળી ગાળીને છુંછા ફેંકી દેવા. ત્યારબાદ કપડાંને ધોવું અને ગાળેલા રસમાં શાકર પીગળાવીને પાણી ચુલે મુકી ચાર પાંચ કકરા પડેને ઇંગારે રાખી અંદર ચમચ ફેરવ્યા કરવી. અને એ શરખટ પતળું રેહતાં બીગડી જશે, તેમજ થાણું ટાઈટ છીંધાથી બંધાઈ જશે માટે એ બેની વચમાંનું બરાબર આસવાળું થાયને ઉતારવું અને ઠંડું પડેને બાટલીઓમાં ભરીને લાખથી પેક કરવું. ખાંસી અથવા હાંફ હોય ત્યારે સહવાર સાંજ એક નાનો ચમચો (ફર્ન્ટસ્પુન) શરખટમાં એક વાઈન ગ્લાસ ઠંડું પાણી ભેળીને પીવું. હાંફનનું જોર વધારે હોય તે તખાં પીધાથી પાણુ ઊર્ત પેળા આરામ થાય છે.

ગ્રેવી.

કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૧, ગાખાનો આટો તોળો ૧૧, આડુ તોળો ૧, લસણ તથા મરચાંની લુકી દરેક વાલ ૫ એટલે

એ આની ભાર, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૨, નીમક તથા ખાંડ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩.

કોથમીર મરચાંને ઘેષ્ટને બારીક કાપવું. આડુ લસણને છાલીને છુદ્ધવું. પછી કાંદાને છોલી મણોજ બારીક ભુકા જેવો કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઘીમાં શીકો લાલ તળા માહે આડુ લસણ વધારીને બરાબર લાલ કરી એક પાથેર પાણીને આટામાં બરાબર મેળવીને માહે તે રેડી બીજો બધો સામાન બરાબર ભેળાને ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ચમચ કરવી અને ટ્રેવી ઘાડી થાયને ઉતારવી. સરકો જલદ નહી હોય તો થોડો વધારે નાખવો. એ ટ્રેવી ખાવામાં મજાહની સોસના જેવી લાગે છે. જો ટ્રેવીના કટલેસ માટે ગોસ્તની ટ્રેવી નહી હોય તો ઉપર મુજબ એ ટ્રેવીનો બધો સામાન તૈયાર કરવો, પણ એને ચુલે મુકીને ઘટ કરવાને બદલે તળેલા છ કટલેસને પાંચરીને પેણામાં મુકીને પછી તેની ઉપર એ કાચી ટ્રેવી રેડીને પછી ઢાંકણ ઢાંકી થોડી વાર થાયને પેણાનાં કડાં પકડી ઉચ્ચકીને હલાવવું અને કટલેસ મજાહના ફળે અને ટ્રેવી ઘટ થાયને ઉતારવું.

ટ્રેવી ટામોટાંની.

કટલેસ ટ્રેવીના તથા ટામોટાંની ટ્રેવીના આમે આપડીમાં છાપેલા છે તેમાં ટામોટાંની ટ્રેવીના બનાવવાના છે તે મુજબનો બધો સામાન તૈયાર કરવો, પણ તેમાં લખ્યા મુજબ કટલેસની ઉપર રેડવાને બદલે એ તૈયાર કીધેલા સામાનને પેહલે એક જોશ આપીને પછી ઇંગારે રાખી ટ્રેવી ઘટ કરીને ઉતારવી અને કાઈ વાંનીમાં એ ટ્રેવીનો ખપ હોય ત્યાં એ વાપરવી.

ગાજરપાક.

સોજાં ગોલાખી છાલનાં અને અંદરથી ઘેરા રંગનાં નીકળે છે તેવાં સોજાં મોટાં પણ કુમળાં ગાજરને છોલવાં નહી પણ છાલને છરીથી એખવી કાઢી બે ફાડચાં કાપી વચમાંનો લીલો ચા પીળા રંગનો ભાગ હોય તેટલું કાપી કાઢીને પછી અડેક ઇંચ જેટલા કટકા કાપી તે શેર ૧, સોજાં ખાંડ શેર ૧૫, સોજાં માખણનું થી શેર ૧૫, બદામની બીજ શેર ૦૫, એળચી તોળા ૨ નાં દાણા, જયફળ તોળો

૧૧, સોજી તાજી દુધ શેર ૨, સોજી ગોલાખ પાશેર ૦૧, તાજી
છડાં ૬.

એળચી જયફળને છુંદવું. બદામને છોલીને આડા ત્રણ ત્રણ
કટકા કાપવા અથવા પતળી સ્લાઇસ કાપવી. અને કલઈ ભરેલી
તપેલીમાં ઘી કકડાવી તેમાં કકરી શીકી લાલ તળીને કાઢી લેવી.
ગાજરના કટકાને પાણીમાં તદન નરમ આશી બધું પાણી કાઢી નાખીને
સેજ પણ કટકો રેડ નહી તેમ કરછીવડે નરમ માવા જેવાં છુંટવાં
અને કલઈ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં દુધને બરાબર મેળવી ચુલે
બળતે મેલી છુંટયા કરવું અને ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને માટે ખાંડ
ભેળા છુંટયા કરી તે પીગળેને ઘી નાખી પાછું એવું દુધપાક જેવું
થાયને ઉતારવું અને જરા ડુકું જેવું થાયને છડાંને ભાંજી ખાવાના
કાંટાથી ખુબ તરેડ દોહવીને પતળાં કરી તપેલીમાં તે મેળવીને ચુલે
ધંગાર પર મેલીને છુંટયા કરવું અને ચીવટ થાયને ગોલાખ નાખવો
અને તે બળીને પાછું ચીવટ થાયને ઉતારીને એળચી જયફળ ભેળા
જરા ડંડું થાયને તળેલી બદામ મેળવવી. છડાં પસંદ નહી હોય
તો તે નાખ્યા વગર બનાવવો. એ ગાજરપાક જેવામાં છડાંપક જેવો
લાગે છે પણ સ્વાદમાં વધારે સારો લાગે છે.

ગુંદર.

સોજી તાજી ભેંસગું દુધ શેર ૧૦, સફેદ ખાંડ શેર ૫, સોજી
ખાવળનો ગુંદર; સોજી મીઠાઇગું ઘી તથા નવી બદામની ખીજ
દરેક શેર ૧, છુદીને આળેલી સુંઠ શેર ૦૧, એળચી તથા જયફળ
દરેક તોળો ૧.

એળચી જયફળને છુંદવું. બદામને છોલી ધીમાં આખી તળીને
છુંદવી અથવા સ્લાઇસ કાપીને તળવી. ગુંદરને છુંદી આળણીથી
આળા ધીમાં તળીને કાઢી લઈ કાંસીયાથી વાટવો. પછી સોજી
તપેલામાં દુધ નાખી ચુલે મુકી બે કકરા પડેને તેમાં ગુંદર ભેળા
ધીમે બળતે છુંટયા કરવું અને માવા જેવું થાયને ધીને પાછું
કકડાવીને મીઠે તે રેડી સુંઠ તથા બદામ ભેળવી અને આગમચથી
ખાંડનો ટાઇટ શીરો કરીને તૈયાર રાખી તે નામી ધંગારે છુંટયા કરી
તળીયે લાગવા દેવું નહી. ઘી છુટું પડે અને ગુંદર લાલ થાયને
ઉતારી એળચી જયફળ ભેળવું.

ગુંદર ૨ બે.

સોજી ખાંડ શેર ૧૦, સોજી મીઠાઈનું થી શેર ૯, તાજી દુધ શેર ૫, તદન સુકું ઘઉંનું દુધ તથા સોજી બદામની ખીજ દરેક શેર ૨, સોજી બાવળનો યુંદર; ભાંજેલી કમરકાકડી; સુકાં સીંગોડાં; નવી ચારોળી; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સુકાં ગોખરું દરેક શેર ૧, છુંદીને ચાળેલી મેદા સુકું તથા ખસખસ દરેક શેર ૦૧, પીપળી સુળનાં ગાંઠ તથા ઉજળાં મરી દરેક શેર ૦૧, સોજી પંજખી સાલ તોળા ૫, એળચી તોળા ૨, બપદળ તોળા ૧.

એળચી બપદળને છુંદવું, સોજાં વાસણમાં પાંચ શેર ઠંડાં પાણી સાથે યુંદરને પંદર કલાક બીનવી રાખવો. બધા મેવાને છેલ્લીને બદામ પસ્તાંની સ્લાઈસ કાપવી. બાકીના બધા સામાનને જુદા જુદા છુંદીને ચાળવો. કલઘવાળા માટા પાટીયામાં બધું થી કકડાવીને તેમાં પેહલે મેવાને જુદા જુદા તળીયા પછી એક માટી કઢાઇમાં જરા જરા થી નાખીને ગોખરું, સીંગોડાં તથા કમરકાકડીને એકેક પછી તળીને છેલ્લે જરા વધારે થીમાં ઘઉંનું દુધ લાલ તળવું. ત્યારબાદ એક સોજાં માટાં તપેલાંમાં સાલમ નાખી તેમાં દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે બળતે મેલીને છુટયા કરવું અને માવો થાયને માહે એક શેરને આસરે કકડેલું થી નાખી માવાને લાલ કરવો. પછી એક શેર જેટલું થી ચુદ્ધ કાઢીને પાણી સાથેનો યુંદર ફરી ગયેલો હશે તેને પાણીમાં બરાબર મેળવીને પછી સોજાં તપેલાંમાં ચુલે મધ્યમ બળતે સુકી થીમાંથી જરા જરા નાખતાં જવું અને ઘુટયા કરવું અને બળીને થી છુટું પડેને ઉતારવું. તે પછી ખાંડનો જરા ટાષ્ટ શીરો ફરી ઠંડો પાકીને માવાવાળાં તપેલાંમાં શીરો બરાબર ભેળીને પછી બાકીનો બધો સામાન મેળવી તપેલું ઇંગારે મેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને થી છુટું પડેને એળચી બપદળ ભેળીને ઉતારી ઠંડો થતા આવે ત્યારે છેક છેલ્લે તળેલો મેવો માહે મેળવવો.

ગુંદર ૩ બે.

સોજી મીઠાઈનું થી તથા સોજી ખાંડ દરેક શેર ૨૧, સોજી બાવળનો યુંદર તથા સોજી મેદા આડુ દરેક શેર ૧, છુંદેલી એળચી તથા બપદળ દરેક તોળા ૧.

ગુંદરનો કચરો કાઢી છુંદીને ચાળણીથી ચાળવો અને સોજાં તપેલાંમાં બધું થી કકડાવી તેમાં તળાને કાઢી લઈ કાંસીયાથી વાટવો. પછી આડુને છોલી છુંદીને તેનો રસ કાઢી તેમાં બધાં થી સાથેજ તળેલો ગુંદર, ખાંડ, આડુનો રસ તથા ઝેળચી જયફળ નાખી બરાબર ઝેક રસ કરીને ચપટ ઢાંચ્યુની બરણીમાં ભરી ઢાંકીને કપડાંથી મોઢું બાંધી લઈ ચોમાસાંતી રૂઠમાં ચાલીસ દીવસ અને રાત ચુલા આગળ બરણી મુકી રાખવી, પણ બીજી રૂઠમાં એટલાજ દીવસ અને રાત તડકાં તેમજ કારમાં મુકીને પછી ઉપયોગમાં લેવો. એ ગુંદર ખાધામાં ઘણું ફંડો.

ગુંદર ૪ થો.

સોજાં તાજુ ભેંસનું દુધ શેર ૪, સફેદ મેઘ ખાંડ શેર ૪, સોજાં મીઠાઈનું થી શેર ૧૧, સોજાં બાવળનો ગુંદર શેર ૧, નવી બદામતી બીજ; ભાંજેલાં સોજાં પરતાં તથા સુકો નવો ગોખરૂં દરેક શેર ૧૧, ઝેળચી તેળા ૨, જયફળ તેળો ૧૧.

ઝેળચી જયફળને છુંદવું. ગમે તો ગુંદર બનાવવાની એક દીવસ આગાઉ અને ગમે તો તેજ દાહડે ખાંડનો ટાઇટ ઘાડો શીરો કરવો. એમજ છુંદવાને ગોખરૂં બદ કહણુ પડે છે તેટલા માટે એક આખો દીવસ તડકે મુકીને પછી એક દીવસ આગમચથી છુંદીને ચાળવાં. ગુંદરને છુંદીને તારતી ચાળણીથી ચાળવો. બદામ પરતાંને છોલી ઘોષ નુછીને કારડું કરી બધાં થીને કલઘવાળા મોટા પાટીયામાં ચુલે મધ્યમ બળતે કકડાવીને તેમાં એ બેઉને જુડું જુડું લાલ તળા કાઢીને છુંદવું. પછી બાકી રહેલાં બધાં કકડેલાં થીમાં ગુંદરને લાલ તળી ત્રાંખાના કલઘવાળા ખુતચામા નાખી કાંસીયાથી વાટવો અને એ તળાયા પછીનાં બાકી રહેલાં થીમાં ગોખરૂંને લાલ લુંજવો. ત્યારબાદ તદન કલઈ ભરેલાં સાફ તપેલાંમાં ગુંદર નાખી તેમાં દુધને બરાબર મેળવી ચુલે મધ્યમ બળતે ઘુંટયા કરવું અને દુધપાક જેવું ઘાડું થાયને માહે ગોખરૂં તથા શીરો ભળી ઘુંટયાજ કરવું અને સેજ ઘટ થાયને મેવો ભેળવો, તે પછી જરા કહણુ જેવો થાયને ઝેળચી જયફળ મેળવીને ઉતારવું. એ ગુંદર મજાહનો થાય છે કોષધેળા ગુંદરને દુધમાં ઉકાળતી વેળા દુધ ફાટી જાય છે, પણ તેની ચીંતા નહી, તેમજી થાય તો દુધનું પાણી બળા જાય પછી

ઉપલીજ રીતે અથો સામાન ભેળાને બતાવવો. પણ એમ બતાવ્યાથી ગુંદર કાંઈ ખીગડતો નથી, મળહનોજ થાય છે. માવો નાખીને ગુંદર બતાવવો હોય તો તેમાં દુધ લેવું નહી પણ સેજ આસવાળો શીરો કરીને તેમાં એ શર સોળે માલો માવો મેળવી ગુંદર તથા ગોખર નાખીને પછી ઉપલીજ રીતે ગુંદર તૈયાર કરવો.

ગુંદર ૫ મો.

સોજી તાળું દુધ શર ૨૧, ચીનાઈ શાકર તથા સોળે બાવળનો ગુંદર દરેક શર ૧, સોજી મીઠાઈનું થી શર ૧૧, છુંદણ જયફળ તથા એળચી દરેક તોળો ૧૧, પીપળા મુળના ગાંઠ તોળો ૧૧.

પીપળા મુળને છુંદીને ચાળવાં. ગુંદરને છુંદી ચાળણીથી ચાળી ધીને પાટીયામાં કકડાવીને તેમાં તળીને કલધવાળા ખુનચામાં કાઢી કાંસીયાથી વાટવો. શાકરને છુંદીને જરા ખોખરી કરવી. પછી સોજ કલધવાળા પાટીયામાં દુધ નાખી ચુલે મુકવું અને ત્રણ કકરા પડેને માહે ધી સુધાંજ તળેલો ગુંદર નાખી જરાખી હાથ રાખ્યા વગર છુંટયા કરી જરા ધટ જેવું થયને શાકર નાખી છુંટયાજ કરવું અને જરા વારે પીપળા મુળ નાખી માવો જેવું થાયને ઉતારી છુંદલી એળચી જયફળ ભેળવું.

ગુંદરપાક ભર્યનો.

સોજ મેદા ખાંડ શર ૧૧, સોજી માખણનું થી કંડીની રૂપમાં શર ૧૧ અને ખીજી રૂપમાં શર ૧, મીલનો પેહલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો તથા ઝીણો રવો દરેક રતલ ૧૧. બદામની ખીજ તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક શર ૧૧, ઘણો સોળે ગોલાબ નાના ચમચા ૪.

બદામને છોલી સ્લાઈસ કાપવી અને દરાખને સુંદી ઘાંધને કારડી કરવી. પછી સોજાં મોટાં કલધવાળા પાટીયામાં અધું થી કકડાવીને તેમાં ખેઉને જીરું જીરું તળીને કાઢી લઈ માહે આટો તથા રવો નાખી ધંગારો રાખી ફેરવ ફેરવ કરીને ભુંજવો પણ સેજખી રતાસ પકડવા દેવો નહી. પછી માહે ખાંડ ભેળા બદામ દરાખ નાખી ચમચે ફેરવ્યા કરી તળીયે કે ઓરડુ પર સેજખી લાગીને લાલ થવા દેવું નહી અને ખાંડ ભેળાયા પછી પાંચ મીનીટમાં ઉતારી ગોલાબ મેળવી એક કલધ ભરેલા ઉંડા ખુનચામાં દાઢથી એ ધંચ જાદો

સરખો થાપી ઠંડો થામને ત્રણથી ચાર ઇંચ મોટા ચોરસ કટકા કાપી તવાથાવડે ઉપાડીને કટકા કાઢવા.

ગુંદરપાક હોરાજીનો.

સોજો કણ મોલો માવો તથા સોજું મીઠાઈનું ધી દરેક શેર ૨, સોજી ખાંડ શેર ૧૧, સોજો મસ્લાઈ યુંદર શેર ૦૧૧, બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં સોજાં કંડાદી પસ્તાં દરેક શેર ૦૧૧, છુદેલી ઝેળચી તોળો ૧૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ ઝેટલે બેચ્ચાની ભાર.

ચાર ચમચી ઠંડાં પાણી સાથે કેસરને સોજી બલમાં ઘણી બારીક વાટવી. બદામને છોલવી અને પસ્તાંને કપડાંમાં નાખી ચોળીને છલટાં નીકળે તે ઉડ્ડણીને કાઢી નાખી એ બેઢને ઝીણું છુંદવું. ગુંદરના ત્રણ ભાગ કરતા અને સાફ મોટી કદાઇમાં બધું ધી નાખી મધ્યમ બળતે કકડાવીને તેમાં અડેક ભાગ ગુંદરને જુદો જુદો કકરો પણ સફેદ તળીને મોટા ઝારાથી કાઢી લઈ કલઘવાળા ખુનચામ નાખી એવાજ કલઘ ભરેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી વાટવો. પછી કદાઇમાંથી બધું ધી કાઢી લઈ ખાલી કદાઇમાં માવો તથા ખાંડ નાખી ધીમે બળતે ફેરવ ફેરવ કરી બધું પીગળીને બેઢ મળી બચને થોડી વાર પછી કકડેલાં ધીમાંથી નવટાંક જેટલું એમાં નાખીને ચમચથી ફેરવ્યાજ કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને બાકીનો બધો સામાન ભેળીને ચમચથી પાંચેક મીનીટ ઘુંટયા કરવું. પછી એક સોજા કલઘવાળા ખુનચાને જરા ધી લગાડીને તેમાં નાખી સફાઇથી અડધી ઇંચ જાડો થાપવો અને પાંચ સાત કલાકે કરે પછી ડાયમંડ અકારના કાપ મુકી તવાથા વડે કટકા ઉપાડવા. ઉપલા સામાનનો ગુંદરપાક સાડા પાંચ શેર થાય છે.

ગુંદર ફાકવાનો.

સોજા બાવળના ગુંદરના મોસળી ચણા જેટલા કટકા તથા ચીનાઈ શાકર દરેક શેર ૧, ઝેળચીના દાણા તોળો ૧.

ગુંદરને ઠીકરાં ઉપર બરાબર ભુંજી છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળવો. શાકરને પણ છુંદીને ચાળવી. ઝેળચીને બારીક છુંદવી. પછી એ ત્રણડેને ભેળી સહવાર સાંજ ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો એ ગુંદર લઇને ફાકીને ઉપરથી એક ગોટ પાણી પીવું.

ગુંદર ભર્યનો.

સોજી ખાંડ શેર ૭, સોજી મીઠાઈનું ધી શેર ૬, સોજી ખજૂર શેર ૫, તદન નવું સોજી સુકું કોપર; સોજી બાવળનો ગુંદર તથા તદન સુકું તદન સોજી નવું ધઉંનું દુધ દરેક શેર ૨, સુકાં સીંગોડા શેર ૧, નવી બદામની ખીજ; ભાંજેલાં સોજી પસ્તાં; કીસમીસ દશખ; સોજી મેદા સુંઠ તથા ચારોળી દરેક શેર ૦૫, ખસખસ નવટાંક, ઝેળચી તોળા ૪, જયફળ ૨, જવંત્રી તોળો ૧.

કોપરાંને છોલીને ઘણુંજ ખારીક છુકા જેવું કાપવું. ગુંદર, ધઉંનું દુધ, સુંઠ, સીંગોડાં એ સઘળાંને જુકું જુકું છુંદીને ચાળણીથી ચાળવું. અને ચાળતાં વધે તેને પાણું છુંદીને ચાળવું. ઝેળચી, જયફળ તથા જવંત્રીને છુંદવું. ખસખસને ચુંટવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળીને છોલી પેહલી બે ચીજનો ઝીણા કરકા કાપવા. ખજૂરના ડરીયા કાઢીને સોજી કરવો. પછી કલછવાળા પાટીયામાં બધું ધી ચુલે સુકી તે બરાબર કકડીને માહેયા ધુંમાડો નીકળે સારે તેમાં મેવાને જુદો જુદો તળીને કાઢી લઇને પછી સોજી મોટી કઢાઇમાં જરા જરા ધી નાખી ખીજે બધો સામાન જુદો જુદો તળવો અને જરા વધારે ધી નાખીને ધઉંનું દુધ લાલ તળીને કાઢી લઈ એમજ િ નાખીને ગુંદરને તળીને કલછ ભરેલા ખુનચામાં નાખી એવાજ ાજાં કાંસીયાથી વાટી નાખવો અને જરા ધીમાં કોપરાંને તળીયા પછી કઢાઇને ઉજળી સોજી કરી તેમાં થોડું ધી કકડાવીને માહે ખજૂર નાખીને જરા તળવો, ચીવટ અને કઠણ થવા દેવો નહી, પોચો જરા રાખવો. અને સેજ પશુ ગાંગડો રેહ નહી તેમ ખુબ મસળીને નરમ માવા જેવો કરવો. ત્યાર બાદ ખાંડમાં બે શેર પાણી રેડી ચુલે સુકવી અને પીગળેને ભીતવીને નીચવેલાં કપાંથી ગળીને પાછો ચુલે મેલી ટાઇટ શીરો ધાયને ઉતારીને ખજૂરમાં જરા જરા નામી ખુબ મેળવ્યા પછી ગુંદર, ઝેળચી, જયફળ તથા જવંત્રીને જુકું રાખી બાકીનાં બધાં તળેલાં વાંનાં માહે નાખી ચમચથી બરાબર એકરસ કરી ધીમે બળતે ધુંટયા કરી તળાયે લાગવા દેવું નહી અને થાપવા જેવું કઠણ થાયને ઘૂર્ત ઉતારી બાકી રહેલો સામાન ભેળી ઉપર ધી તરી ચાવ્યું હોય તે પસંદ નહી હોય તો કાઢી નાખીને પછી કલછવાળા કચરોટમાં બે ઘચ જાડું થાપી ડરી

જાય પછી ચાર ઇંચ જેટલાં મોટા ચોરસ કટકા કાપી તવાયા વડે ઉપાડવા. થાપેલા નહીં પણ નરમ ચુંદરપાક કરવો હોય તો જરા પોચો હોય સારેજ ઉતારવો. શેખ હોય તો ગાંધીને ત્યાં બચીસું મળે છે તે છ આનાનું છુંદી ચાળીને બધા સામાન બેચું તે પણ નાખું.

ગુલકંદ.

ચીનાઇ શાકર શેર ૩, સોજ ખુશખોવાળા તાજ ગોલાબનાં ફુલની પાંદડી શેર ૧.

ઉપલી બેઉ ચીજને જુદું જુદું બારીક છુંદી બરાબર બેળીને સોજ નવા પર્તના ગોળ દાબડામાં યા ખીલારની બરણીમાં ભરવો. ખીજી રીતે ગુલકંદ કરવો હોય તો ઉપલા હીસાબની છુંદેલી શાકરનો ટાઇટ શીરો કરી એટલીજ ગોલાબની છુંદેલી પાંદડી નાખી ઇંગ્લેન્ડ મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને શીરો ટાઇટ થઈ ગુલકંદ મુકો થાયને ઉતારી ઇંડો થાયને ભરવો. ગુલકંદ જુનો થયાથી સારો થાય છે.

ગુસબેરી ટ્રાઇફલ.

છલટાંમાંથી કાઢેલી સોજ પાકી ગુસબેરીને દુધ ભરવાના પાથેતાનાં માપથી ભરીને તે ત્રણ પાથેર લેવી અથવા તોળેલી હોય તો તે તોળા રૂપ, સોજ ખાંડ શેર ૧ ની ઉપર ખીજી ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, શેરી વાઇન નાના ચમચા ૪, સેવૈય અથવા સોજ આરાઈટ ખીસ્કીટ રતલ ૦. વેનીલા અથવા લીંબુનું એસેન્સ ટીપાં ૪૫ એટલે પોણી ચમચી, સોજ તાજું દુધ શેર ૦.૧૧, તાજાં ઇંડાં ૨.

ખીસ્કીટને ખીલારની દીશમાં હેડે સરખી ગોઠવીને પછી તેની ઉપર વાઇનને ફરતો રેડોને ભીતવવી. ગુસબેરીને ડીચકાં કાઢી ઘોવી અને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજખી ખોપડી નીચળેલી નહીં હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં એક શેર ખાંડ નાખી તેનો ઘણોજ ટાઇટ શીરો કરીને તેમાં ગુસબેરી નાખી લાકડાંન મોટા ચમચથી બેળીને ધીમી આંચે ઉંઘાડું રાખવું. ગુસબેરી ભાગે નહીં તેમ અવારનવાર ફેરવવી અને ઘાડો શીરો થાયને એ મુરખો ઉતારી પાંચેક મીનીટ પછી દીશમાં મુકેલી ખીસ્કીટની ઉપર બધા શીરા સાથેજ પાંચરીને મુકવો. ત્યારબાદ બાકી રહેલી એ ચમચા ખાંડને દુધમાં પીગળાવી ગાળવી અને ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી

ખુબ તરેહ દોહવીને પતળાં કરી દુધમાં ભેળીને ધીમી આંચે ચુસે મુકી હાથ રાખ્યા નગર ધુંટયા કરવું. કારણ હાથ રાખ્યાથી દુધ કાઠી જાય છે. પછી દુધપાક જેવું થાડું થાયને ઉતારી તદ્દન કંકું જેવું થાયને અસંખ્ય ભેળીને દીશમાં મુકેલા મુરખ્યાની ઉપર એને સરખું સફાઈથી પાંચરીને રેડવું. કદાચ દુધ કાઠી જાય તો બીગડેલું સમજી કાઢી નાખવું નહીં. પણ જાંજરાં કપડાંમાં નાખીને બધું પાણી ગાળીને કાઢી નાખ્યા પછી દીશમાં એ પાંચરવું. એ ઘણું મજાહતું થાય છે પણ દીશમાં પાણી લગાય નહીં તેમ સંભાળથી આઇસમાં મુકીને કંકું કપિલું ચપારે ભાઈ લાગે છે.

ગુસબેરી ફુલ.

ઉપર ગુસબેરી ટૂંકકલમાં લખ્યા મુજબની છલટાંમાંથી કાઢેલી પાકી ગુસબેરી તોળા ૩૩, સોજી કલે કીમ રતલ ૦૧૧, સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, ખમણેલું જયફળ તોળા ૦૧ ને વાલ ૫, ઘણા સોજા ગોલાખ નાનો અમચો ૧, તાજાં ઇંડાં ૬, દલેલી અથવા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ઝાળેલી ખાંડ ખપ મુજબ.

ગુસબેરીને દીશમાં કાઢી ઘોષને ચોજી કરી માટાં બોલમાં ભરી તે બરાબર ડુબે તેટલું કદરા પડતું પાણી તેની ઉપર રેડી એક બે મીનીટ પછી છાલ હોવી શકાય ત્યારે પાણીમાંથી કાઢી લઇને છાલ છોલવી. અને તદ્દનજ કલમ ભરેલી તપેલીમાં ગુસબેરી નાખી તે ડુબે તેટલું કંકું પાણી રેડી ઢાંકીને ઘંગારે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાંનાં વા રૂપાંનાં અમચાથી ભયડયા કરવું અને તદ્દન તરમ થાયને ઉતારી ઘણાં ગ્રીણા આંધરાંની તદ્દન કલમવાળી આળણીમાંથી છાંંડી કાઢી છુંછા ફેંકી દેવો. ત્યારબાદ તપેરીને ઘોવી અને ઇંડાંને માહે ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને અંદર ખાંડ ભેળી છાંંડેલી ગુસબેરી તથા કીમ મેળવી ધીમી આંચે ચુસે મુકી અમચાથી ધુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને જયફળ તથા ગોલાખ ભેળી તે સુકાયને ઉતારી છાલમાં દીશમાં સફાઈથી પાંચરીને મુકીને એની સપાટીની ઉપર તારતી આળણીથી દલેલી વા છુંદેલી ખાંડનું જાડું જેવું ૫૩ છાંંડી એમજ ખાવું અને ગમે તો આઇસમાં મુકી કંકું કરવું.

ગુસબેરી વાંટર.

છલત્રામાંથી કાઢેલી સોજ પાકી ગુસબેરી રતલ ૧૧, સોજ સફેદ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૧૧, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧.

ગુસબેરીને સારીકાતી લગડીને બધો રસ કાઢી એ રસ ભરેલો જોડણ થાય તેટલું જ ગરમ કરીને ગાળેલું સોજું ઠંડું પાણી અંદર રેડી ખાંડ તથા લીંબુનો રસ ભેળીને ચાખી જોવું અને ખટાસ વધારે લાગે તો ટેસ્ટ પુરતી બીજી થોડી ખાંડ ભેળી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુસે જરા વાર મુકીને ઉતારી કપડાંથી ગાળી ઠંડું પડેને ખાટલીમાં ભરી સુકી ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવું અને અષ્ટ પડે ત્યારે કાઢીને આઘસમાં મુકી ઠંડું કરીને પીવું.

ગોળપાપડી.

સોજો નરમ પડતી ગોળ શેર ૨, સોજું મીઠામનું ઘી તથા મીઠાનો પેહલાં નંબરનો ઘડનો આટો તોળેલું દરેક શેર ૧, છુંદેલી એળચી તથા જલકૃષ્ણ દરેક તોળો ૧૧, લગડાવાનું ઘી અષ્ટ મુજબ.

સોજી યાળીને જરા ઘી લગડીને તૈયાર રાખવી. પછી ગોળને કાપીને લુકો કરી અંદરથી કચરો કાઢી સાફ કરી એક તપેલીમાં એક પાશેર ઠંડાં પાણી સાથે મેળવીને ચુસે ધીમ બળતે ઉંઘાડું મેલી અવારનવાર માહે ચમચ ફેરવી અને બધો ગોળ બરાબર પીગળેને ઉતારી ઉભા ઘાટની કલઈ ભરેલી તપેલીની ઉપર જાંજરાં કપડાંને દારીથી ડોળીની કાતી બાંધીને તેમાંથી ગોળને ગાળી કાઢી પાછો ચુસે મુકી પાચેક મીનીટ પછી જાંજર ઘી રાખવું. તે પછી થોડી વારે જરા જરા કરી માહે બધો આગ નાખી ચમચથી બરાબર મેળવી જરાળી ગાંઠડો રાખ્યા નહીં અને અવારનવાર ચમચ ફેરવ્યા કરી કાણુ નહીં પણ ઘણું ઘટ થાયને એળચી જલકૃષ્ણ ભેળીને ઉતારી પુર્તજ યાળામાં રેડી દેવું, પણ તપેલીની બારડુ પર કે હેઠે કાણુ જેવું થાય તેને ચમચથી કાઢીને તે યાળામાં નાખવું નહીં. કાણુ તે વધારે કાણુ થયલું હોવાથી યાળાની ગોળ પાપડીમાં તે મલે નહીં અને તેથી સુથાઇ જાય છે. ગોળપાપડી તદ્દન ઠંડી પડી બરાબર અંધાળને કાણુ કરી વડે ચમચ થા ડાળવડે આધારવા કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને તૈયારવા કટકા ઉપાડી ફેરવીને મુકવા. ગમે

તો બદામની નવટાંક ખીજને છોલી ખારીક સ્લાઇસ કાપીને ખીજ નજરા ધીમાં બદામી રંગની તળીને તે અથવા કોહોળાંનાં એટલાંજ મગજને એમજ તળીને આગમચથી તૈયાર રાખવું. અને એજથી નયફળ માહે ભેળતી વખત એ પણ સાથે ભેળવું. ગોળપાપડીમાં પાથરને બદલે ઠા રતલ આટો નાખ્યાથી બંધાયા પછી વધારે કાલુ થાય છે.

ગોળપાપડી ૨ જી.

સોજાં નવાં કોહોળાંનાં એ તોળા મગજને એમજ લેવાં અને બદામની નવી બે તોળા ખીજ હોય તો તેને છોલીને ખારીક સ્લાઇસ કાપી ઘાઈ નુછી કોરડી કરીને એ બેમાંનું જે એક હોય તેને થોડાં ધીમાં કકરૂં બદામી રંગનું તળીને તૈયાર રાખવું. એક કોપરબ્રાસના સાફ ખુનચાને કોરડો કરી તેમાં સોજાં મીઠાઇનું ધી આંગળી વડે સફાઇથી બધે સરખું ઘણુંજ પતણું પડ ચોપડવું. પછી ચોખ્ખાનો તથા ઘઉંનો આટો એક સરખે ભાગે ભેળી તોળીને તે એક પાથર લઈ તેને ખુનચામાં ચોપડેલાં ધીની વચમાં નાખીને પછી ખુનચાને નજરા ઉભા પકડી ફેરવી ફેરવીને ધીની ઉપર આટાને વગગાવીને પછી ખુનચાને ઉભા પકડી પછવાડેથી તેનું તળીયું હાથ વડે થોડીને તેમાં રહેલો બધો આટો કાઢી લેવો. જેમ કાપાથી ધીની ઉપર સેજ આટો સફાઇથી વળગેલો રહેશે. ત્યાર બાદ લાલ રંગનો ગોળ આવે છે તેવો નહીં પણ પીળા રંગનો નરમ સોજો ગોળ આવે છે તેવો ગોળ લેવો અને તેને કાપી લુકો કરી અંદર કચરો હોય તે બરાબર કાઢી સાફ કરીને પછી તોળીને તે એક ચેર લેવો. પેલા ખુનચામાંથી કાઢેલા આટામાંથી પાંચ તોળાને એક રકાખીમાં જુદા કાઢેલા. તે પછી એક કલઇ ભરેલા પાટીયામાં સોજાં મીઠાઇનું પાંચ તોળા ધી નાખી મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવું અને તે ગરમ થઇને માહેથી સેજ ધુન્માંડો નીકળે ત્યારે અંદર ગોળનો લુકો નાખી કલઇ ભરેલી ચમચથી મેળવીને ફેરવ ફેરવ કરવું અને ગોળ પીગળેને પેલા જુદા કાઢી રાખેલા પાંચ તોળા આટાને અંદર નાખી બરાબર મેળવી દેવો. તે પછી માહે બધા પરપોરા થાય ત્યારે બળવું ધીમું કરી નાખી તળેલાં મગજ અથવા બદામની સ્લાઇસ જે એક તૈયાર હોય તેને અંદર મેળવીને પછી એ મેળવણીને નજરા વાર પછી

તપેલીમાંથી ખીજાં માણસે રકાખીમાં જરા કાઢીને થોડી વારે તેને ઉપાડવી અને તે કકરી થયલી લાગે તો પછી સેજ પછુ થોભ્યા વગર તપેલીને તુર્તજ ઉતારી પાડીને પેલા તૈયાર કરી રાખેલા ખુનચાની વચમાં બધી મેળવણી રેડી દેવી અને પછી છુદેલી ઝેળચી તથા જન્યફળ બેઉ મળીને અડધો તોળો ઉપરથી ભભરાવવું અને ગોળ-પાપડી જરા ઠરેને ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ કટણુ છરીનાં જાદાં પાણીથી કાપ મુકી ઠંડી થાયને કટકા ઉપાડી લેવા. ગમે તો બદામ અથવા મગજને અંદર ભેળવાને બદલે ખુનચામાં મેળવણી રેડ્યા પછી એ પછુ જન્યફળ ઝેળચી સાથે ભભરાવી થી લગાડેલા કાંસીયાનું તળીયું ફેરવીને અંદર દાખી દેવું. પછુ ગોળપાપડી ઘણી પતળી કરવી હોય તો મેળવણી રેડ્યા પછી જરા વારે કાંસીયાનાં તળીયાંને ઉપર ફેરવી તે વડે બધેથી ગોળ પાપડી સેરવી સેરવીને બાહેર લાવી બધેથી એક સરખી પતળી કરીને પછી એને જરા જલદી કાપ મુકીને કટકા ઉપાડવા.

ગોળપાપડી માવા, પેંડા અથવા બરફીની.

માવો, પેંડા અથવા બરફી બે ચાર દિવસનું ખાવામાં આવે નહીં ત્યારે તેને ભાંજને છુકો કરવો અને માવો મોલો એક શેર હોય તો તેમાં અડધો શેર સોજ ખાંડ નાખી ચુલે ધીમી આવે મેલી ફેરવ્યા કરવું અને શીકા લાલ રંગનો થાયને ઉતારીને થાળી અથવા રકાખીને જરા થી લગાડી તેમાં નાખી જરા થી લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી અડધી ઇંચ જાડું થાપી ઠરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી બંધાયને કટકા ઉપાડી લેવા. મીઠા માવો તથા પેંડામાં ખાંડ જરા એાછી નાખવી; પછુ બરફીમાં તો ખાંડ મુદલ નાખવી નહીં અને એની ગોળપાપડી પછુ એજ રીતે બનાવવી.

ગોળપાપડી માવો વેનીલાની.

બેળ વગરનું સોજું તાજું ભંસનું દુધ શેર ૪, સોજો તાજો મોલો માવો શેર ૨, સોજો સફેદ મેદા ખાંડ શેર ૧, સોજું કટણુ માખણુ રતલ ૦૧, સોજું ઘઉંનું દુધ તોળા ૪, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચા ૩, ઘણું સોજો ગોલાખ પાથેર ૦૧, લગાડવાનું માખણુ અંધ મુગજ.

માવાને હાથવડે બધો છુટો પાડી માખણને પણ એમજ છુટું કરીને તૈયાર રાખ્યું. ઘઉંનાં દુધને કલઈ ભરેલા મોટા પોહોળા પાટીયામાં નાખી તેમાં અડધો શર ડાંડું પાણી રેડી બરાબર પીગળાવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકી હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ચમચથી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને માહે માવો નાખી 'સેજખી' હાથ રાખ્યા વગર ફેરવ ફેરવજ કરવું અને પાંચ મીનીટ પછી માખણ નાખી એમ ફેરવ્યાજ કરવું અને ઘઉંનું દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું પાણી સાથે બરાબર મેળવીને માખણ નાખ્યા પછી પાંચક મીનટે એ મેળવણીવાળું દુધ તપેલીમાં બરાબર મેળવીને ઘુંટયાજ કરવું અને અંધાય તેવું કઠણ થાયને ઉતારવું. પછી એક કલઈવાળા સોજા ખુનચામાં તથા કાંસીયાનાં તળીયાંને આગમચથી માખણ લગાડીને તૈયાર રાખી ગોળપાપડીની મેળવણીની વરાળ જલદી કાઢી નાખીને પછી બેતીલા બેળીને ખુનચામાં નાખ્યું અને કાંસીયાનાં તળીયાં વડે એક ધંચ જલદી ગોળ પાપડી થાપી જરાવારે ઠરે ત્યારે ડાયમંડ આકારના મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકી બીજે દીને ભાગે નહીં તેમ ધારવાળા તવાથા વડે કટકા ઉપાડી લેવા.

ગોળપાપડી સેવની.

સોજા ઝીણી સેવ શર ૧, સોજા નરમ પીળો ગોળ શર ૦૫૫, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૫૫ તથા જલકળ તોળો ૦૫ ને વાલ ૫.

ગોળનો ભુકો કરી સોજા તપેલીમાં એક શર ડાંડું પાણી સાથે ચુલે મુકી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ગોળ પીગળેને ઉતારી જાંજરાં કપડાંથી ગાળીને પાછું ચુલે મુકી અવારનવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરી બરાબર આસવાળો ટાઇટ પાકો ઘાડો શીરો કરવો. તેટલાં ખીજ ચુલા ઉપર કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધી મુકવું અને સેવને ચુટી થી કકડે ત્યારે અંદર નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી સેવના કટકા રાખ્યા નહીં અને તદ્દન શીકા લાલ રંગની થાયને ઉતારી પાડી વધારે લાય થાય નહીં માટે એક કથરોટ યા ખુનચામાં ડાંડું પાણી રેડી તેમાં તપેલીને મુકવી અને ઉપર લખ્યા મુજબનો શીરો તૈયાર થાયને ઉતારીને સેવની તપેલીની અંદર રેડી દધ પાછું ચુલે મુકીને ચમચથી ફેરવ્યાજ કરવું અને બધો

શીરે બળાને સેવની આસપાસ શીરે નીકળે નહીં અને સેવ મળાહતી કંઠણ જેવી થાય ત્યારે ઉતારીને એળચી બંધકળ ભેળવું અને સેજ ધી લગાડેલા કલઈ ભરેલા ખુનચામાં બધી સેવને વચમાં મેલી તેની અંદર ખાંચા રહે નહીં માટે ચમચથી દાખી દાખીને મળાહતો કંઠણ ગોળો કરીને પછી કાંસીયાનાં તળાયાંને સેજ ધી લગાડી તે વડે પોણી ધંચ જાદી થાય તેમ ગોળપાપડી થાપવી. પછી તદન ઠંડી થાય અને કંઠણ અંધાય ત્યારે ચોરસ કટકા થાય તેમ છરીવડે કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. એ ગોળ પાપડી સારી થાય છે.

ઉપલીજ ગોળપાપડી માવો નાખેલી વધારે સારી લાગે છે માટે તેમ કરવી હોય તો સોજે તાજે મોલો માવો પોણા શર લખને તેને ભાંજવો. પછી ઉપર લખ્યા જેટલોજ ખીજે બધો સામાન લઈ તેજ પ્રમાણે ગોળપાપડી બનાવવા મુકવી અને તળેલી સેવની અંદર શીરે નાખ્યા પછી માહે માવાનો લુકો નાખી ચમચથી બધુ બરાબર મેળવીને પછી એ ગોળ પાપડી પણ ઉપર મુજબજ તૈયાર કરીને ઉતારી તદન કંઠણ અને ઠંડી થાયને એજ પ્રમાણે એન કટકા કાપવા.

ગોલાખ છરી.

પેહલે એક સોજે જદો છ ધંચ લાંબો ખીલો લેવા અને બીતમાંના લાકડાંના ચાંભલા ઉપર હાથ પુગે તેટલી ઉંચાઈએ એ ખીલાને અંદર એ ધંચ જેટલો મજબુત થોડો લેવા અને તેની નીચે ભોંય ઉપર એક સાફ ખુનચો અથવા ખીણું કાંઈ પોહોણું વાસણ મુકવું. પછી આમે વીવીધ વાંનીમાં શીરે બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં શીરે અંધાયા પછી તેની પતી કરે તો તે લાગી જાય તેવા શીરે બનાવવા છાપેલું છે તેવાજ શીરે બનાવીને એક કલઈ ભરેલા ખુનચાને જરા ધી લગાડીને તેમાં એ શીરે રેડી દેવા અને દસેક મીનીટ પછી લોઢાંની મોટી છાલકી કઢાઈ આવે છે તેને અથવા છાલકી પોહોળા કલઈ ભરેલી તપેલીને જરા ધી લગાડીને તેમાં શીરે રેડી દઈ એ હાથે એ વાસણને પકડીને પાંચ સાત મીનીટ ખુબ તરેહ હલાવવું. ત્યારબાદ ખીજ એવાજ સોજ ખુનચામાં શીરે નાખી ગરમ હોય તેટલાંજ તેનો ગોળો કરીને એ ગોળાને ખીલાની ઉપર

સુકી એ બોરડુથી જરા ખેંચીને લાંબા કરી પાછા ખીલાની ઉપર આળવીને ઘુર્તજ પાછો એ રીતે ખેંચવા, જેથી શીરો તણાઇને હેઠે પડી જશે નહીં. પણ કદાચ ગફલતથી હેઠેનાં વાસણમાં પડે તો ઘુર્ત પાછો ઉંચકી લઇને ખીલા ઉપર મેલી એજ રીતે એક હાથે ખેંચતાં જવું અને લાંબું થાય તેને ખીલા ઉપર એક બોરડુથી આલવ્યાં કરવું. એ રીતે ખેંચતાં શીરો કસખ જેવા ચલકતો થતો જશે, તે ઘણો સફેદ થાય ત્યાં સુધી ખેંચીને પછી ખીલા ઉપરથી કાઢી તેના થોડા થોડા ભાગ કરી તેને તાંણીને પતળા સળીયા જેવા કરી તેને વળ દઇને એક છેડા વળગાવીને ગોળ કડાં જેવી અથવા ખીન્ન ગમે તેવા આકારની ગોલાખ છરી બનાવવી. જેમ કરતાં બંધાઇને કંઠુ થઈ વળતાં ભાંગી જાય તો ફરથી જરા તાપ દેખાડીને વાળવી.

ગોલાખ બંધુર.

સોજ શાકરીયા ખાંડ શર ૧૫, સોજીં ઘાં તથા સોજો તાજો મોલો માવો દરેક શર ૧, ઘઉંનો આટો તોળો ૫, છુદેલી એળચી તોળો ૧૦ તથા જયફળ તોળો ૧૦, મોટા દાણાંની શાકરીયા ખાંડ તથા ઘણો સોજો ગોલાખ ખપ મુજબ.

માવામાં આટો, એળચી તથા જયફળ ભેળી ગોલાખથી જરા હાથ ભીનવી સેજ મસળીને જરાખી ગાંગડો રહે નહીં તેમ બરાબર મેળવીને તૈયાર કરવું પછી પાથેર ગોલાખમાં પેલી દોઢ શર ખાંડને પીગળાવીને તેનો સેજ આસવાળો શીરો કરી કલઘવાળા નાના પાટીયામાં ગાળીને તેમાં લીંબુનો રસ પંદર ટીપાં ભેળીને ગરમ રાખવા માટે ગરમ ભેલટ પર તપેલી સુકવી. તે પછી માવાના સફાઇદાર વીસ બાવીસ ગોળા કરી તેને એક હાથેલીથી વણીને જરા લાંબા ઘટના કરવા અથવા દાખીને જદા પેંડા જેવા કરવા અને કઠાઇમાં ધીમે બળને ધીમે ગરમ કીધા પછી ઠંડારે રાખી તેમાં જાંબુર સુકીને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી બધેથી એક સરખાં શીકાં લાલ તળી આંધરાંની અમચથી કાઢીને ત્રાંખાની કલઘ ભરેલી મોટી આળણીમાં સુકવાં અને જરા કંડાં થાયને શીરાને ભેલટ પરથી હટારીને તેમાં જાંબુર મેલી શીરો પાથે પછી અમચથી કાઢીને પાછાં આળણીમાં પાંચરીને સુકવાં અને શીરો સુકાય પછી

કાઠીને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી પેલી મોઢા દાણાની શાકરીયા ખાંડમાં ખરમોટવાં. વધારે સારાં જાંબુર કરવાં હોય તે શીરાને બેભટ પરથી ઉતાર્યા પછી તેમાં વેનીલા ઍસેન્સ નાનો એક ચમચો ભેળીને પછી તેમાં જાંબુર મુકીને શીરો પાવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી અનેનાસમાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી આંખાકલીયામાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં એક અનેનાસના કાપેલા કટકાને તેજ રીતે ગોળનો આસ પાવો અને આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખાંડે છાપેલું છે તે મુજબ પણ જીરાં વગર ગોસ્ત અથવા મરઘીને ખાંડે મળજીવું થી પર પકાવી તેમાં આસ પાવલું અનેનાસ ભેળવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી આલુમાં.

આએ વીવીધ વાંતીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખાંડે છાપેલું છે તે મુજબ પણ જીરાં વગર ગોસ્ત અથવા મરઘી સેજ ટ્રેવી સાથનું અથવા થી પર પકાવવું અને આસ પાવલી તરકારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ આલુને આસ પાછને એ ખારાં પકાવેલાં ગોસ્ત યા મરઘીમાં ભેળવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ઇડાંમાં.

સોજી તદ્દન કુમળું ફરબેનર બકસંનું નકી ગોસ્ત તથા નાના ફરબે કાળા બુકા એ દરેક રતલ ૦ા, સોજી કદળુ દહી શેર ૧, કાંદા શેર ૦ા, થી રતલ ૦, આડુ તોળો ૧ા, નીમક તોળો ૧ા, લસણ તોળો ૦ા, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે બેઆતી ભાર, ક્રાયમીર કુડી ૬ નાં પાદડાં, મોઢાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૬, લવંગ ૮, એળચી ૭ ના દાણા, તાજાં ખાંડેલાં ઇડાં ૮.

આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. એળચી લવંગને ખોખડું કરવું. ક્રાયમીર મરચાંને ઘોઘને પીસ્વું. ઇડાંને છોલીને ઉભા બબે કટકા કાપવા. કેસરને સેકી ખોખરી કરી કોડીનાં વાસણમાં એક ચમચા ઠંડાં પાણીમાં ભેળવીને ત્રણ રક્ત્રાક ઠંકી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું પાણી કાઢી લઈ છંછો કાઢી નાખવો. પ્રકાતા ઉભા બબે કટકા કાપવા અને ગોસ્તના પણ વજન સરતા નાના કટકા કાપી એ બેઉને ઠંડાં

પાણીથી બે વખત ઘાઈ કોરડું કરી કલઈ ભરેલાં વાસણમાં કાચમીર મરચાં, આડુ, લસણ તથા નીમક સાથે બરાબર ભેળાને ત્રણ કલાક ચાળણી તળે ઢાંકીને આથી રાખવું. પછી કાંદાને છોલીને છુકા જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળાને કાઢી લઇને પછી ઝેળચી લવંગને જરા તળી માહે આથેલું ગોસ્ત તેમાંનાં બધા સામાન સાથે ભિળીને ઢાંકણુ ઢાંકી ઇંગારે મુકી ઘટે તેમ ઢાંકણુ ઢાંકી પાણી આપ્યા કરવું. પણ અંદર મુદલ પાણી રેડવું નહી, તેમજ અવારનવાર અંદર અમચ ફેરવીને તળે ઉપર કરવું અને ગોસ્ત તથા છુકા ચરીને તદન નરમ થાયને દહીમાં પાણી હોય તે બધું કાઢી નાખીને તેમાં તળેલા કાંદા તથા કેસરનું પાણી ભિળી તપેલીમાં ફરવું રેડી અમચે બરાબર મેળવી ઇંડાં નાખીને ઉંઘાડુ ઇંગારે રાખવું અને ઘી છુટું પડેને ઉતારવું. ગોસ્ત તથા છુકાને બદલે ઝેંક કુમળી ફરચે મરચીના કટકાને ઉપલીજ રીતે પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરચી અંજીરમાં.

ગોસ્ત અથવા મરચી આલુમાં પકાવવા ઉપર છાપેલું છે તેજ મુજબ ગોસ્ત થા મરચીને પકાવવું અને આગે ચોપડીમાં આસ પાયલી તરકારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે લીલાં અંજીરને આસ પાઇને તે ખારાં ગોસ્ત થા મરચીમાં ભેળવાં.

ગોસ્ત અથવા મરચી આંખાકલીયામાં.

પાકપર ચઢલી થા પાકેલી પણ કણુ સાખા વગરની સોજા કેરી રતલ ૨, સોજો ગોળ રતલ ૧૫, ઝીણા કાંદા રતલ ૧ છોલેલા, આંખે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરચી ખારાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્ત રતલ ૧૫ ના કટકા અથવા મળહી ફરચે પણ કુમળી ૧ મરચીના કટકા એ બેમાંનું જે તે એક મળહતું સુકું આફે પકાવેલું.

કેરીને છોલી બોરડાનાં કાંડામાં તથા ગોરલું ગ્રામીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પછી ઝીણા કાંદાને એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એક પાંચે ઘી કકડાવીને તેમાં નાખી અમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળાને ઉતારી ધીની અંદરજ રાખવા અથવા તળવાને બદલે કાંદાનાં સોજ નરમ બાટી પાણીમાંથી કાઢી લેવા,

અથવા છોલેલા કાંદા એમજ કાચા રાખ્યા. પછી ગોળને દોઢ શેર પાણીમાં બરાબર પીગળાવી તેમાં કોટળાં સુધાંજ એક ઇંડું ભચડીને મેળવવું અથવા ઇંડાં વગર એમજ ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારી પાંચેક મીનીટ ઠાંકી રાખ્યા પછી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ખીજા ફલઈ ભરેલા સોજા પારીયામાં ગાળીને તેમાં ફેરી તથા ઉપર લખેલી વણમાંની જે ગમે તે એક રીતે તૈયાર કીધેલા કાંદા માટે બિળા ઇંગારે ઈંડાડું મુકવું અને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ચમચથી ફેરવી બધું પાણી બળા ફેરી તથા કાંદા ચાસ પીને મુરખ્યા જેવું થાયને તેમાં ખારી પકાવેલી મરઘીંયા ગોસ્ત જે હોય તે બિળાને જરાવારમાં ચુલેથી ઉતારવું. એ તૈયાર થયા પછી માટે એક લીંછુને ૨૨ બિળાયાથી વધારે સારો સ્વાદ થશે. જે તળેલા કાંદા હોય તે તેમાંનાં થી સુધાંજ આંબાકલીયો અનાવતી વેળા માટે નાખ્યા, તેમજ બાફેલાં યા કાચા કાંદા હોય તે તેમાં બરાબર કટકેલું થી નાના એ ચમચા ભરીને નાખવું. જે ફેરી કાચી હોય તે તેને ખાવાના કાંડાથી છુટા છુટા ચોખ્ખા દઇને પાંચ છ કલાક ઇંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી તેનો આંબાકલીયો ઉપર પ્રમાણેજ અનાવવો. પણ તેમાં બા રતલ ગોળ વધારે લેવો. ફેરી સાથે અનેનાસનો આંબાકલીયો અનાવવો હોય તો તેમાં કાંદા નાખ્યા નહી. પણ એક મોટું પાકું અનેનાસ લેવું અને તેને બરાબર છોલી તેની આંખ આંધામાં વવરે છે માટે તે બધી કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બધા દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા અથવા ફેરીનાં નાનાં કાડયાં જેટલા કટકા કાપી ચોડાવાર પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા બાદ ઉપર લખ્યા મુજબ ગોળનો શીરો કરી તેમાં પેહલે અનેનાસ નાખી તે જરા ચાસ પીધેને ફેરી નાખવી અને ઉપલીજ રીતે એ આંબાકલીયો તૈયાર કરવો. વધારે આંબાકલીયો અનાવવો હોય તો તેને માટે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ વધારે પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કડવાખીનમાં.

સોજું ફરખે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, કડવાખીનના દાંણા શેર ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૧, થી પાશેર ૧, મોટા કાંદા શેર ૦, નીમક તોળો ૧, આડુ તોળો ૦, લસણ તોળો ૦, દલેલી હળદ

તથા મરી દરૈક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૧ થી ૩, બધી જાતની પચ્ચરસી ભાજીની ઝુડી ૧૦.

ભાજીમાં ઝહરા હોય છે તે કાઢીને પછી ઝુડીઓને ઓયામાં નાખી ઘણી સોજી ઘાઈ બધું પાણી નીકળી જાયને તેનાં બધાં પાદડાં કાઢી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘાઈને એ સઘણું સાથે ઘણુંજ આરીક કાપવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કડવાંખીન ધોવા. ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરતા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એ વખત ધોવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી આરીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધી નાખી તેમાં શીકા લાલ તળા માહે આડુ લસણ ભળી તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત તથા નીમક ચમચે ભળા ગમે તો જરા તતરાવવું અને તેમ પસંદ નહી હોય તો એમજ રાખી માહે હળદ તથા બાકીનો બધો સામાન નાખી દોઢ શેર ઠંડું પાણી રેડી ઠાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત ફાટવા આવેને માહે કડવાંખીન નાખી પાણી મુકાઈને ગોસ્ત તદન નરમ થઈ ધી છુટું પડી સેજ દીળું જેવું હોયને ઉતારવું. વધારે ગોસ્ત અથવા મરચી સાથનું પકાવવું હોય તો આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરચી પકાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરચી કાકડીમાં.

સુરતી દાઢીના જેવી મોટી જાદી કાકડી રાંધવા માટે આવે છે તેવી મોટી પણ બીયાં વગરની કાકડી લેવી. પણ એને એમજ પકાવતાં કડવી લાગે છે માટે તેનો ડીચકાં તરફનો એક ઇંચ જેટલો કટકો કાપી કાઢીને એ કાપેલા કટકા તેમજ કાકડીના કાપેલા ભાગની ઉપર છરી વડે બધા આડા હલા કાપ મુકીને પછી કાપેલા ટુકડાને તેની જગ્યા ઉપર પાછો મેલીને તેની ઉપર ખુબ તરૈહ ઘસવો. જેમ કરતાં તેની અંદરથી બધું શીણ બાહર નીકળીને કાકડીનો કંડવાસ નીકળી જશે. તે પછી એ ડીચકાંની હેઠેનો કાકડીનો અડધી ઇંચ જેટલો ભાગ કાપીને કાઢી નાખી એ મુજબ કીધેલી કાકડી ચાર શેર લેવી અને તેને છોલી ચીર કરીને દાઢીના જેવા ત્રણ ઇંચ જેટલા કટકા કાપવા. પછી ગોસ્ત અથવા મરચી આરી આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન

તથા દોઢ પાશિર ધી લઈ કાંદાને કાપી ; દોઢ પાશિર ધીમાં લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારીને ગોસ્ત યા મરઘી જે એક પકાવવું હોય તે તેમાંજ લખ્યા મુજબ તૈયાર કરીને તેમાં લખ્યું છે તે ઉપરાંત કાકડીને ભાગનું બીજું ૦૧ તોજો નીમક વધારે નાખી અંદર ગોસ્ત યા મરઘી ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને જરાવારે તળે ઉપર કરી અંદરનું પાણી બળીને તતરેને તેની ઉપર પાંચડીને કાકડીના કઠકા મુકી ઉલટું ઢાંકણુ ઢાંકવું, પણ તપેલીમાં પાણી નામ્વું નહી. કદાચ ગોસ્ત મોટું હોયને નહીજ ચરે તો પછી ઢાંકણુ પર પાણી આપ્યા કરવું અને તે સુકાયને બીજું રેડ્યા કરી ઘટે તો અંદર પણ પાણી નામ્વું અને બધું બરાબર ચરીને ધી પર આવેને મીઠાસનેા શાખ હોય તો ઉપસેલા ભરેલા નાનો એક ચમચો ખાંડ ભેળીને ઉતારી ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ગરમ મસાલો ભભરાવવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાચી કેરીમાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પાકી કેરીમાં છાપેલું છે તેજ પ્રમાણે પણ પાકી કેરીને બદલે તેટલાંજ કાચી કેરીનાં છોલેલાં ફાડ્યાં નાખીને મજાલનું ધી પર પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલાંમાં.

સોજું કર્યે પણ કુમળું નરતું ગોસ્ત રતલ ૧, તદન કુમળાં નહી તેમજ બીયાંવાળાં પણ નહી તેવાં મધ્યમ કારેલાં શેર ૧, ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, સોજી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તથા ગોળ દરેક નવઠાંક, આડુ તોજો ૦૧, લસણ તોજો ૦૧, નીમક અપ મુજબ.

કારેલાંની ઉપર છરી ધસી બધી કંગન કાઢી નાખીને પછી પતળા કાતરીઓ કાપી થોડું નીમક નાખી તેમાં મેળવીને અડધા કલાક આથી રાખ્યા પછી ખુબ ચોળી અંદરથી બીયાં નીકળે તો તે કાઢી નાખી નીચવીને બધું પાણી કાઢી નાખીને એક પાશિર ધીમાં લાલ તળવાં. ગોળનો લુકો કરીને કચરો કાઢવો. આમલીને ફોડીનાં વાસણમાં અડધા પાશિર ડાંડાં પાણીમાં અડધા કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો

ફેંકી દેવા. ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી એ વખત ઠંડાં પાણીથી સોજી પોઈ આગે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમજ લખ્યા મુજબ બાકી રહેલાં પીમાં કાંદાને તળા માહે આડુ લસણ વધારી સવા તોળો નીમક નાખી તેમાં લખ્યા જેટલું પાણી રેડી નરમ કરી ધી પર આવેને ગોળનો લુકો આમલીનું ડાહરું તથા કારેલાં ભેળા ઇંગારે રાખવું અને તતરીને પાછું ધી પર આવેને ઉતારવું. એક કુમળી પણ ફરખે મરઘીના કટકા પણ એજ રીતે ગોસ્તને અદલે પકાવવા. ગોસ્ત અથવા મરઘી તથા વધારે તરકારી પકાવવું હોય તો આગે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પકાવવું.

કારેલાં મસાલાનાં અમયાંજ પકાવવાં હોય તો ઉપર લખ્યા પ્રમાણે કારેલાંની કંગન ઓખવી કાઢીને ઉભાં એ ફાડ્યામાં કાપી પીમાં હોય તે કાઢી નાખીને પછી ખારીક સ્લાઇસ કાપી તોળીને તે અડધો શર લઈ ત્રણ તોળા નીમક સાથે મેળવી કલઈ ભરેલી મોટી ચાળણીમાં પાંચરી તેની અંદર બેસવું કલઈવાળું ઢાંકણુ યા રાખી ચટું સુકી તેની ઉપર વજન મેલી એ ત્રણ કલાક રાખવું. તેટલાં આડુ તોળો ૦૧ તથા લસણ ૩ કળીને છેલવું અને કુમળાં ડાખળાં સાથના ૩ ઝુડી કાયમીરનાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૪, નાળીયેર તોળા ૨, દલેલી હળદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઘાણાં છરાંનો મસાલો સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ એ સઘળું સાથે ખારીક પીસ્વું, અને કારેલાંને નીમક સાથે રાખ્યાને વખત થાય ત્યારે કાઢવા. પછી એક શર કાંદાને છાલી ખારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સોજી મીઠું તેલ તથા ધી બેઠ મળીને અડધો શર નાખી તેમાં કાંદા તથા કારેલાં નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી બદામી રંગનું થાયને અંદર પીસેલો સામાન તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળા ધીમી આગે રાખી ચમચે ફેરવ ફેરવ કરવું અને બરાબર લાલ થાય પછી પંદર મીનીટ ઇંગારે રાખવું. પણ માહે પાણી મુદલ નાખવું નહી, તેથી કડવું લાગશે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કુબેજમાં.

સોજી ફરખે પણ કુમળું તરવું ગોસ્ત રતલ ૧, કુબેજનાં બદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાઢી નાખીને પછી ઝીણી કાપેલી કુબેજ રતલ ૧, ધી તથા કાંદા દરેક પાથેર ૧૧, નીમક તોળો ૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, સોજી નાળીયેર ૧.

આડુ લસણુને છોલીને છુદ્ધુ. નાળાયેરને અમણીને તેનું દોઢ પાથેર જેટલું ઘાડું દુધ કાઢવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના નાના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી ઐક્ર યા એ વખત પોવું. પછી કાંદાને છોલી આરીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધી નાખી તેમાં લાલ તળીને માહે આડુ લસણુ ભેળા તે તળાવાને સોઢામ નીકળે અને બરાબર લાલ થાયને કૅમેજને ઘોઈ તે, ગોસ્ત તથા નીમક ભેળા ચમચથી મેળવીને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચ કરી બરાબર તતરેને દોઢ શેર પાણી રેડવું પણ કૅમેજ સફેદ પસંદ હોય તો અમથું ગોસ્ત તતરાવવું અને પાણી નાખ્યા પછી માહે કૅમેજ મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ પાણી સુકાયને દુધ ભેળા તે બળવા આવેને ઇંઘાર પર રાખી ધી છુટું પઠી સેજ ઢીજું જેજું હોયને ઉતારવું. છેક સુકું કરીને ઉતારવું નહી. તે પછી ટેસ્ટ મુજબ ઉપર થોડો ગરમ મસાલા ભભરાવવો કૅમેજનાં કાડ્યાં રાંધવાં હોય તો કૅમેજનાં બદાં પાદડાં તથા ડાંડો કાઢી નાખીને આઠ કાડ્યાં કાપીને તે ઐક્ર રતલ લેવાં અને પોહોળા પાટીયામાં પોણું શેર ધી કદગાવી તેમાં લાલ તળીને કાઢી લઈને પછી ઉપર પ્રમાણે કાંદા તળી તેમાં આડુ લસણુ વધારી ગોસ્તના ઘાયલા કટકા, તળેલાં કાડ્યાં તથા નીમક નાખી દોઢ શેર પાણી રેડીને ઉપર મુજબ ચેરથી પાણી સુકાવા આવેને નાળાયેરનાં દુધને બદલે સોણું ભેંસનું દુધ એકથી દોઢ પાથેર નાખવું. મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી એ ચમચી ખાંડ નાખવી. અંદર ચમચ ફેરવતાં કૅમેજનાં કાડ્યાં ભાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી.

કૅમેજનું ગોસ્ત યા મરઘી મસાલાનું પકાવવું હોય તો ઉપર લખેલાં વજનની ઝીણી કાપેલી કૅમેજને એક શેર ધીમાં લાલ તળીને કાઢી લઈને એજ ધીમાં ઉપર લખ્યાં જેટલા કાંદા, આડુ, લસણુને તળીને તેમાં ગોસ્તના કટકાને ધી પર ખાર પકાવવું. પછી સુકાં મરચાં ૫, તજનો કટકો ધીંચ ૧, એજથી ૧૦ ના દાણા, લવંગ ૮, આડુ તેળો ૦૧ તથા લસણુ તેળો ૦૧ ને છોલી એ બધા સામાનને આરીક પીસીને રાંધેલાં ખારાં ગોસ્તમાં ભેળીને પછી તજેલી કૅમેજ નાખી ઉપર લખ્યા મુજબનું નાળાયેરનું દુધ રેડી ચમચથી બરાબર મેળવીને ધીમી આંચે રાખવું અને અડધું દુધ બળેને ઇંઘારે સુકી

ધી પર આવેને ઢીણું જેવુંજ ઉતારવું, તદ્દન સુકું કરવું નહી. ઉપર લપેલી કોઈ પણ એક રીતે ગોસ્તને બદલે કુમળી ફરવે એક મરધીના કટકાને પકાવવા. ગોસ્ત અથવા મરધી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવાની રીત આપ્ને ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં જોઈને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કેળાંમાં.

આપ્ને ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરધી ખારી છાપેલી છે તે સુજળ ગમે તે એમાંનું એક છરાં વગર પકાવવા સુકી તે ચરીને થોડી થ્રેવી રહેને મોટાં પાકા વસઈનાં ચાર કેળાંને છોલીને તેની અકેક ધ્રુવ જલદી કાતરીએા કાપી અંદર તે નાખી અમચથી ભેળાને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને બધું બરાબર ચરીને જરા ઢીણું જેવું હોયને ઉતારવું, સુકું કરવું નહી. ગમે તો ગોસ્ત યા મરધીને ધી પર ખારે પકાવીને ઉતારવું અને કેળાંની કાતરીએાને મજાહુની લાલ તળીને અંદર તે ભેળવી અથવા આપ્ને ચોપડીમાં આસ પાયલી તરકારીમાં લખ્યા સુજળ કેળાંને આસ પાછને માહે તે ભેળવાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કૉલીફલાવરમાં.

નરનું સોણું કુમળું ફરવે ગોસ્ત તથા ઝાંઝા સાથનાં કૉલીફલાવરનાં મોટાં ફુલ દરેક રતલ ૧, ધી તથા કાંદા દરેક રતલ ૦, નીમક તોળો ૧, આડુ તોળો ૦, લસણુ વાલ ૫ (એ આની ભાર,) મોટું સોણું નાળાયેર ૧.

આડુ લસણુને છોલવું. મોટાના વચલાં ફુલનાં જેટલાં કૉલીફલાવરના ડડામાંથી થોડા થોડા કુમળાં ઝાંઝા સાથે બધાં ફુલ છુટાં પાડી ઉપલાં વજને લઈને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં. ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી એક યા બે વખત ઠંડાં પાણીથી સોણું ધોવું. નાળાયેરને ખમણી તેનું દોઢ પાંચેર જેટલું દુધ કાઢવું. પછી કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી કલ્લધાળી પાટીયામાં ધી નાખી તેમાં લાલ તળી માહે આડુ લસણુ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળીને ઢાંકવું અને બરાબર તબરેને કૉલીફલાવર ભેળવી સવાયેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અડધું

પાણી બળેને પુરતા ધંગાર ઉપર રાખવું. પણ ગોસ્ત ચરેલું તપાસવા તેમજ તળે ઉપર કરતી વેળા ચમચથી કૉલીફ્લાવરનાં કુલ ભાંગી નખ નહી તેની સંભાળ રાખવી અને બધું પાણી બળેને કુધ ભેળી બધું ચરીને ઘી પર આવે પણ જરા ઢીલું જેવું હોયને ઉતારવું, સૂકું કરવું નહી. ઉતાર્યા પછી ટેસ્ટ માટે થોડા ગરમ મસાલો ભભરાવવો. મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી ખાંડ નાખવી. નાળીયેરનું કુધ પસંદ નહી હોય તો સોજું બેંસનું કુધ એકથી દોઢ પાથેર નાખવું. એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરથે મરઘીના સાફ કરીને ઘોયલા કટકાને પકાવવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કંટોલાંમાં.

તદન કુમળાં નહી તેમજ વળી ખીયાંવાળાં પણ નહી હોય તેવાં મધ્યમ વચલાં કંટોલાં લેવાં અને તેને સોળાં ઘોષ કપડાંથી નુછી તદન કોરડાં કરીને તેની બધી બારીક ગોળ કાતરીઓ કાપી ગોસ્ત અથવા મરઘી કારેલાંમાં છાપેલું છે તેમાં મસાલાનું પકાવવા લખેલું છે તેમ કંટોલાં પકાવવાં અને ગોસ્ત અથવા મરઘી બારી છાપેલી લખ્યા પ્રમાણે પણ જીરાં વગર ગોસ્ત અથવા મરઘી ઘી પર સૂકું ખાઈ પકાવીને તેમાં કંટોલાં ભેળવાં. ખારાં કંટોલાંમાં બનાવવું હોય તો ખીજે કાંઈજ સામાન લેવો નહી પણ ફક્ત કાંદા, આદુ તથા લસણ નાખીનેજ કંટોલાં પકાવવાં. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં છાપેલું છે તે મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાંદા પટેટામાં.

સોજું ફરથે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, ઘી પાથેર ૧૫, મોટા સોળ પટેટા તથા ઝીણાં કાંદા દરેક થેર ૧, મોટા કાંદા થેર ૦૫, નીમક તોળો ૧૫, આદુ તોળો ૦૫, લસણ તોળો ૦૫, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પટેટાને છોલી ૦૫ ધ્રુવ નહી કાતરીઓ કાપી એમજ કંડાં પાણીમાં બીનવવી અને મરજી પડે તો

વેળટેબલ કતર્સ આવે છે તેનેથી કાતરીઓને કાપીયા પછી નક્શીના કાપીને બીનવધી. ગોસ્તને સાફ કરી વજન સરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પછી મોટા કાંદાને છોલીને સેવ જેવા ખારીક કાપવા અને ઝીણા કાંદાને છોલી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધી કકડાવી તેમાં નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી મજાહની લાલ તળાંપને કાઢી લેવા અને કાપેલાં કાંદા નાખી તેને લાલ તળી આફ લાફણ બિળી તેના વધારનો બરાબર સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને થોડી વાર પછી ઉંધાડીને પાછું ચમચે બિળી માહે છુટેલું પાણી બળે અને ગોસ્ત તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને સાધારણ બળતે રાખવું અને અડધું પાણી બળેને પુરતા ઇંચાર પર રાખી ગોસ્ત નરમ થાયને પટેરા નાખવા અને તે ચરીને જરા શેવી હોય ત્યારે તળેલા ઝીણા કાંદા નાખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ચમચે મેળવવું અને ધી પર આવેને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. મરજી પડે તો પાંચ છ બાફેલાં ઇંડાંને છોલી ઉભા બળે કટકા કાપીને ભાગે નહી તેમ માહે એ મેળવવા. ગમે તો મોટા પટેરાને બદલે દમોરી પટેરા અથવા તેને બાફી હાથ વડે છોલી પેહલે ધીમાં એને કકરા બદામી રંગના તળી કાઢવા અને ગોસ્ત તૈયાર થાયને ઉતારવાની આગાહી એ પટેરાને ગોસ્તમાં બિળવા. પણ એ પટેરા તળવાને ભાગનું નવઢાંક ધી વધારે લેવું. એક કુમળી પણ મજાહની ફરચે મરઘીના સાફ કીધેલા કટકાને પણ ગોસ્તનીજ માફક પકાવવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં વાંચીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી કાંદામાં.

ઉપર ગોસ્ત અથવા મરઘી કાંદા પટેરામાં પકાવવા છાપેલું છે તેજ રીતે અને તેટલેજ બધા સામાન લઈને ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું. પણ એમાં પટેરા નાખવા નહી તેમજ ઝીણા કાંદા દોઢ શેર લેવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં વાંચીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી.

સોળું ફરચે પણ કુમળું નરતું ગોસ્ત રતલ ૧, ધી પાશર ૧ થી ૧૧, કાંદા શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧, આફ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧.

ગોસ્તને સાફ કરી ગમે તેટલા નાના માટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. આડુ લસણને છાલીને છુંદવું. કાંદાને છાલીને ખારીક સેવ જોવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધી નાખી તે ગરમ થાયને માહે કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું. કારણ એમજ રાખી મુકયાથી બધેથી એક સરખા તળાતા નથી. કાંદા લાલ થાયને માહે આડુ લસણ મળવવું અને તે તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને લાલ થાયને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકવું. થોડી વાર પછી ઉંઘાડીને પાછું ચમચે તળે ઉપર કરવું અને અંદર છુટેલું પાણી સુકાઈને ગોસ્ત તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું અને ગોસ્ત આડુ ચરેને કોલસાને ઢંગારે મેલી ગોસ્ત બરાબર નરમ થાય અને જરા થ્રેવી રેહને ઉતારવું, પણ થ્રેવી નહી જોઈયે તો થી પર આવવા દેવું. કોઈ લોકને લાલ પકવાંન પસંદ નથી માટે તેવું કરવું નહી હોય તો કાંદાને શીકા બદામી રંગના તળીને માહે આડુ લસણ વધારીને પછી ગોસ્તને તતરાવવું. કોઈ પણ તરકારીનાં ગોસ્તમાં પેહલે ખાઈ ગોસ્ત થા મરથી પકાવવા છાપેલું હોય તો તેને માટે ઉપલીજ રીતે ગોસ્ત તેમજ મરથી પણ પકાવવી. પણ તેમાં તરકારીને ભાગનું બ તોળો નીમક વધારે લેવું. ઉપલીજ રીતે એક ફરબે પણ કુમળી મરથીના કટકાને પકાવવા. એ ગોસ્ત અથવા મરથી અમથું ખાઈ ખાવા માટે પકાવતી વેળા વધાર કીધા પછી ગમે તો તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી જીરું સેજ ખોખર કરીને તે માહે નાખવું, તેમજ માટાં મુકાં ગોવાના ચાર પાંચ આખાં ડીચકાં સાથનાં મરચાંને તુછી સાફ કરીને પાણી નાચ્યા પછી માહે તે પણ નાખવાં. મરચાં નાખ્યાથી ગોસ્ત જરા તીખું થાય છે અને થ્રેવી પણ મજાહતી પીળા ગેરા રંગની થાય છે. પણ કોઈ પણ તરકારીનાં ગોસ્ત થા મરથી માટે એ બેઉ સીજ નાખવી નહી, વધારે ગોસ્ત અથવા મરથી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરથી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરથી ગલકામાં.

તુરીયાંને મલતા ટેસ્ટની ગલકા નાખની એક બતની લગકારી આવે છે. પણ તુરીયાંની બની એની છાન ઉપર રંગન હોતી નથી પણ મુલાળી છાલનાં જરા બદાં અને આસરે એક ધીલસ

જેટલાં લાંબા એ ગલકા આવે છે. એ પણ તુરીયાંની કાની કડવાં નીકળે છે માટે ચાખી બોધને પછી મળાડના સોળ કુમળા ખીયાં વગરના ગલકા લેવા અને ગોસ્ત અથવા મરઘી તુરીયાંમાં છાપેલું છે તેમાં લખેલાં વળનના લઈ તેજ રીતે કાપીને તેમાંજ લખેલી રીતે એ ગલકાને ગોસ્ત અથવા મરઘીમાં પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગાજરમાં.

સોળાં મોટાં પણ કુમળાં એ શેર ગાજરને છોલી એ કાડચાં કાપી વચમાંનો લીસો ભાગ કાપીને કાઢી નાખીને પછી સળી કાપવી અને આગે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ જરાં વગર ગોસ્ત અથવા મરઘીને ખાઈ પકાવવા મુકવું અને એક પાશિરની ઉપર માહે શ્રેવી હોય ત્યારે સળીને ધોધને અંદર નાખી એ ચરે અને સેજ દીળું જેવું હોય ત્યારે ઉતારવું, તદ્દન સુકું કરવું નહી. મસાલાનું કરવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી કેપેજમાં છાપેલું છે તે મુજબ મસાલા નાખીને પકાવવું, તેમજ મીઠાં ગાજરનું બનાવવું હોય તો સેજ શ્રેવી સાયનું ખાઈ ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવી આસ પાયલી તરકારી આગે ચોપડીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગાજરની સળીને આસ પાધને માહે તે બેળાને તૈયાર કરવું. ગોસ્ત અથવા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખેલી રીતે પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ગ્રીનપીજમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સોળું કુમળું નરનું ફરમે એક રતલ ગોસ્તના કટકા અથવા નાની કુમળા પણ મળાડની ભરેલી એક મરઘીના કટકાને દાઢ પાશિર ધોમાં ખાઈ પકાવવા મુકવું પણ તરકારીને ભાગનું એમાં બા તોળો નીમક વધારે નાખવું અને અડધું ચરેને કુમળા મોટા ગ્રીનપીસના એક શેર દાણા તથા ઘણા ઝીણા પોણાશિર કાંદાને છોલીને તે અથવા એટલાજ મોટા કાંદાને છોલીને તેના કટકા નાખી ઇંગાર પર રાખવું અને પાણી બળીને ધી પર આવેને ઉતારવું. ગમે તો તૈયાર થવા આવે ત્યારે એમાં સોળાં પાકાં નાનાં ટામોટાં એક પાશિર નાખનાં. મસાલાનું કરવું હોય તો કાંદા તળી આડુ લસણનો

વધાર કીધા પછી ત્રણ કુડી કોયમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ત્રણ મરચાંને બારીક કાપી તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી માહે નાખીને જરા લુંજવું. ગમે તો પચ્ચરસી ભાજીની પાંચ છ કુડીનાં પાદડાંને બારીક કાપી ઘોષ્ટને ગ્રીનપીજના દાણા નાખતી વેળા સાથે નાખવું. દાંણાથી ભરેલી તાજી કુમળી ગ્રીનપીસની એક શેર સીંગમાંથી આસરે ૦૨ રતલ દાણા નીકળે છે. તાજ ગ્રીનપીજ મલતા નહી હોય તો આપમે ચોપડીમાં બાટલીઓમાં ભરી રાખેલા ગ્રીનપીજ છાપેલા છે તેવા બનાવી રાખેલા હોય તો ગોસ્ત અથવા મરચીમાંનું પાણી લગભગ સુકાવા આવેને ઉપરથી તે આપવા, ગોસ્ત યા મરચી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરચી પકાવવાની રીતમાં લખેલી રીતે પાણી નામીને પકાવવું. કાચા કાંદા નાખ્યા વગર અમથાજ ગ્રીનપીસ ગમે તો પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરચી ગુસબેરીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરચી બારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા જોઈતું ગોસ્ત યા મરચીને એક પાશિર થ્રેવી સાથનું જરાં વગર ખાંડ પકાવવું અને છલકામાંથી કાઢેલી મોટી પાટી લાલ એક શેર ગુસબેરીને ઘોષ્ટને તપેલીમાંનાં ગોસ્ત યા મરચીની ઉપર પાંચરીને સુકી મીઠાસ પસંદ હોય તો તેની ઉપર ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભભરાવી ધંગારે ચુકવું અને ગુસબેરી નરમ થાયને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરચી ગોવારની સીંગમાં.

ફરમે પશુ મળાહતું કુમળું નરતું ગોસ્ત રતલ ૧, કુમળી ગોવારની સીંગ તથા ઝીણા કાંદા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૧૦૦, મોટા કાંદા પાશિર ૧૦૦, નીમક તોળો ૧૦, આડુ તોળો ૧૦૦, લસણ તોળો ૦૧, મોટું નાળીયેર ૧.

નાળીયેરને ખમણીને દાઢ પાશિર ઘાડું કુધ કાઢવું. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડાં પાણીમાં નાખવા. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. સીંગને બાણીને ઠંડી થાય ત્યારે વાખ કાઢવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલકવાળા પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં લાલ નળી માહે આડુ લસણ ભેળી તેના વધારનો સોહડપ નીકળેને ગોસ્ત, નીમક, ઝીણા કાંદા તથા

સીંગ નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકીને ઝુકી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને તતરેને એક શેર પાણી રેડી ગોસ્ત ચરીને બધી સીંગ મળી જાયને નાળીયેરનું કુધ રેડી ઇગારે રાખી ધી પર આવેને ઉતારવું. જો મસાલાનું પકાવવું હોય તો ઉપર મુજબ બધા સામાન તૈયાર કરી પોણું નાળીયેરનું એક પાથેર કુધ કાઢી તેમાં ચીચોરા કાઢેલી આમલી ત્રણ તોળાને કાઢીનાં બોલમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચાળીને ડોહડું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવા અને કુમળાં ડાંડા સાથે ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા માટાં લીલાં મરચાં બેથી ચારને ઘાંધ બાફીનાં નાળીયેર સાથે ખારીક પીસી તેમાં ઘાણાછરાંનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી મેળવી કાંદાને તળા આડુ લસણુ વધારીયા પછી એ બધા મસાલો જરા ભાલ કરીને પછી માહે ગોસ્ત, નીમક, ત્રીણા કાંદા તથા વાખ કાઢેલી સીંગ મેળવી ઉપર લખ્યા મુજબ પકાવીને તૈયાર કરવું. અજ રીતે ગોસ્તને બદલે એક મરચીના કટકાને પકાવવા. વધારે થી પસંદ નહી હોય તો એક પાથેર આછું લેવું. ગોસ્ત અથવા મરચી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરચી પકાવતાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરચી ચણાની દાળમાં.

નરતું ફરખે ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧૫, સોજી માટી નવી ચણાની દાળ ટીપરી ૧, કાંદા શેર ૨, ધી પાથેર ૧૫, નીમક તોળા ૧૫, આડુ તોળા ૧૫, લસણુ તોળા ૧૫, ઘાણાછરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૫, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪, માટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫.

દાળને ચુંડી સોજી ઘોષને ડાંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. ગોસ્તને સાફ કરી જરા માટા કટકા કાપી ડાંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને જાડું છુંદવું અથવા કાપવું. આડુ લસણુને છાલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છાલી તેના બે ભાગના ત્રીણા કટકા કાપવા અને બાફીલા એક ભાગને ખારીક સેવ જેવા કાપી તદન કવચતાજી પાટીયામાં થી નાખી ચુંડા સુકા જરા કઠકને

માહે કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને કદરા શીઝ લાલ તળાયને ઉતારી તેમાંથી એક ભાગ જેટલા કાંદા તથા એક ભાગ ધીને કઢી ભરેલા કાંસીયામાં કાઢી લઈ પાણું ચુલે ચુકી પાકીના કાંદામાં આડું લસણ વધારવું અને અંદર ગોસ્ત, નીમક તથા ઉળદ નાખી ચમચથી મેળવી બે શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે, ચુકવું અને ગોસ્ત જરા ફાટે ત્યારે બીનવેલી દાળ કાઢીને માહે મેળવી, તે પછી થોડે પારે બધા ચણાણા તથા કાથમીર મરચાં અંદર મેળવવાં અને ગોસ્ત તથા દાળ ચરે તેટલાં જ પાણી બળવા આપે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત તદ્દન તરમ થાયને લીધું જેવું સેજ રસવાણું કિતારવું, કારણ અંદર રસ સોસઈને દાળ ઘટ થઈ જાય છે. તે પછી ખાવા માટે કાઢીને પેલાં કાંસીયામાંનું ધી બંધાઈ ગયું હોય તો ચુલે પીગળાવીને પછી કાંદા સાથેજ ઉપરથી રેડવું. ખટાસ પસંદ હોય તો સેજ ચીમેરા કાઢેલી ચણ તોળા આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાથેર ઠંડાં પાણીમાં અડધા કલાક બીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહડે કાઢી રાખવું અથવા કાચી કેરીને છોલી તેનાં ફાડ્યાં કાપી તે તોળીને એક પાથેર લેવાં અને એ બેમાંનું જે એક હોય તેને ગોસ્ત તથા દાળ બરાબર ચરીને થોડું પાણી હોય ત્યારે અંદર મેળીને ઉપર મુજબ તૈયાર કરવું. કારણ ચરવાની અગાઉ મેળ તો પછી ખટાસને લીધે ગોસ્ત તથા દાળ ચરશે નહીં. એક મજાહતી ઈડાંની ભરેલી ચરખદાર મરચીના કટકાને સાફ કરી સોજા થોઈને ગોસ્તને બદલે એ પકાવવી. વધારે ગોસ્ત અથવા મરચી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરચી પકાવવાની રીતમાં લખેલું છે તેમ પાણી નામીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરચી ચાસ પાયલી તરકારીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરચી ખારી છાપેલી છે તે પ્રમાણે ગળાઈને જરા શેવી સાથનું ગોસ્ત યા મરચી પકાવવું અને આગે ચોપડીમાં ચાસ પાયલી તરકારી છાપેલી છે તેમાંની જે ગમે તે એક બતની ચાસ પાયલી તરકારીને એ ગોસ્ત યા મરચીમાં મેળવી.

ગોસ્ત અથવા મરચી ચોધારીમાં.

ફરખે પણ કુમળું નરંગું ગોસ્ત રાલ ૧, ઝીણા કાંદા શેર ૨, કુમળા ચોધારી શેર ૧, મારા કાંદા શેર ૦૫, બી પાથેર ૧૫, નીમક તોળા ૧૫, આડું તોળા ૦૫, લસણ તોળા ૦૫.

ગોસ્તને સાફ કરી કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. ચોધારીની ક'ગન કાપી કઢીને પછી દોઢ ઇંચ જેટલા કટકા કાપીને પછી તેને બારીક સેવ જેવી કાપવી. આફ લસણને છોલીને છુંદવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ચોધારીની સાથે ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળા માહે આફ લસણ વધારી ગોસ્ત, ચોધારી, ઝીણા કાંદા તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અવારનવાર ઉંધાડીને ચમચ ફેરવવી અને અંદરનું બધું પાણી બળીને તતરેને સવા શેર પાણી રેડીને ઢાંકવું. પાણી સુકાવા આવે તો પણ ગોસ્ત ચરે નહીં તો પછી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને ઘટે તો તપેલીમાં તે રેડતાં રેડવું. ગોસ્ત બરાબર ચરવા આવેને ઇંગારે મુકવું અને ધી પર આવેને ઉતારવું, પણ સૂકું કરવું નહીં. મસાલાનું કરવું હોય તો કોથમીરની ત્રણ કુંડીનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે ત્રણ મરચાંને પીસી અથવા બારીક કાપીને તે તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને ગોસ્ત તતરાવતી વેળા બધા સામાન ભેગું એ પણ નાખવું. પાણીને બદલે સોજા તાડી એક બાટલી નાખીને પકાવવું. પણ તાડી જલદી બળી જશે અને ગોસ્ત કાચુંજ રેડશે માટે પેહલેથીજ ઢાંકણ પર પાણી આપી તે બળી જાયને બધું ચરે ત્યાં સુધી એમ પાણી આપ્યાજ કરવું. પણ અંદર રેડવું નહીં. એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરપે મરઘીના કટકાને પણ એમજ પકાવવા. જે ગોસ્ત યા મરઘી વધારે રાંધવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં વાંચીને તે મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોળામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચણાની દાળમાં છાપેલું છે તેજ મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ દાળને બદલે સુકા ચોળા અથવા ઝીણી ચીનાઈ સુકી ચોલી આવે છે તે લેવી અને તેમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવી. પણ એને દાળની માફક પાણીમાં ભીનવી રાખવી નહીં પણ ચુંદ્રી ઘોઘને ગોસ્ત અથવા મરઘીની સાથેજ નાખીને પકાવવી. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં વાંચીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોળીના લીલા દાણામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોપારીમાં છે તેજ મુજબનો બધો સામાન લેવો પણ ચોધારીને બદલે પાકટ ચોળીની સીંગમાંના દાણા એક શર લેવા અને તેજ રીતે કાંદા, આડુ, લસણ બધું તળાયા પછી ગોસ્ત અથવા મરઘીના કટકા સાથે ઝીણા કાંદા નાખીને તતરાવ્યા પછી પાણી રેડી સીંગના દાણા નાખીને પકાવવું. મસાલાનું કરવું હોય તો એજ ચોધારીનાં ગોસ્તમાં લખ્યા મુજબનો મસાલો લેવો અને પાંચ ઝુડી પચરસી ભાજનાં પાદડાંને ઘોષને ખારીક કાપી તતરાવતી વેળા એ પણ સાથે નાખવી. જે વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોળીની સીંગમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોધારીમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પણ ચોધારીને બદલે કુમળા ચોળીની સીંગની ઝુડીએ લેવી અને એ નાની ઝુડીને કાપતાં વખત લાગે છે માટે ચાર પાંચ ઝુડીએને છોડી ડીચકાં કાપી કાઢીને પછી એકથી કરી તેનો જરા જઢો ઝુડો બાંધીને પછી પાટીયાંની ઉપર મુકી ખારીક જુકા જેવી કાપી તે એક શર લેવી અને ચોધારીની માફકજ એનું આરું અથવા મસાલાનું ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું. ગમે તો તેમાં લખ્યા મુજબ એ પણ પાણીને બદલે તાડીમાં પકાવવું વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ટામોટાંમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છે તેમાં લખ્યા મુજબ અને તેટલુંજ ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવું અને તે ચરેને એક પાશર જેટલી થેવી રાખવી. પછી મોટાં યા નાનાં પાકાં ટામોટાં એક શર લઈ આખાંજ ઘોઈ ડીચકાં કાઢી તપેલીમાંના ગોસ્ત યા મરઘીમાં નાખી ચુલે ધીમે બળતે રાખવું અને માહે સેજ થેવી હોય ત્યારે મીઠાસ પસંદ હોય તો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ઉપરથી ભભરાવીને ઉતારવું. ગમે તો આમિ ચોપડીમાં પીચ, અંપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોજવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે

ટામોટાને છાલીને નાખ્યાં. મરજી પડે તો ગોસ્ત અથવા મરઘીને સૂકું પકાવી ત્રાસ પાવતી તરકારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ટામોટાને ત્રાસ પાછને માંહે બેળવાં. ટામોટાં ઘણાં મોટા હોય તો બન્ને કટકા કાપીને લેવાં. જે વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં છાપેલું છે તે મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ટામોટામાં ૨ જી.

સોજાં મોટાં પાકાં પણુ કઠણ ટામોટાં શેર ૩, સોજી કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, સોજાં ગોળ શેર ૦ા, કાંદા રતલ ૦, ઘી શેર ૦, નીમક તોળો ૧ા, આદુ તોળો ૦ા, લસણ તોળો ૦ા.

ગોસ્તના વજનસરતા કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. આગે ચાપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકાટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ટામોટાંને છોલવાં. ગોળનો લુકા કરી કચડો ઘઠીને સાદ કરેલા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલાને બારીક સેવ જેવા કાપવા. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં બધો સામાન નાખી ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી કોલસાને ધોવારે સુકી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું અને ગોસ્ત ચરે નહી તો એ પાણી અંદર ઉમેર્યા કરવું અને ગોસ્ત ચરીને તદનજ નરમ થઈ બધું પાણી સુકાઈને બધું ઘી બરાબર છુટું પડેને ઉતારવું. ગોસ્તને બદલે ગમે તો એક ભરેલાં મોટાં હાફ ફાઉલના કટકાને ઉપર લખ્યા મુજબના બધા સામાન સાથે એજ રીતે પકાવવું. એ વાંની ઘણી સારી થાય છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ટીટોરીમાં.

ફરમે પણ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, કાંદા શેર ૧ા, સોજી ટીટોરી તોળેલી શેર ૧, ઘી શેર ૦ા, નીમક તોળો ૧ા, આદુ તોળો ૦ા, લસણ તોળો ૦, ઘાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલા નાનો ચમચો ૧ા, દલેલી હળદ ઉપરેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કાયમીર કુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૬, ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજી કુડી ૨.

ગોસ્તના વજનસરતા કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાયમીર, મરચાં તથા

ભાણને ઘાઇને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છાલી પાણી શેરના કટકા કાપવા અને બાકીનાને બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં તળી માહે આડુ લસણ વધારી હળદ મરી નાખી ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી બધું બરાબર મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને છુટેલું બધું પાણી બળાને તતરેને એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું. ગોસ્ત જરા નરમ થાય ત્યારે કાંદાના કટકા, ભાણ, કાચમીર, મરચાં, ધાણાછરાંને મસાલો તથા દીઠેરી નાખી બધું ચમચે બરાબર મેળવવું અને ગોસ્ત તથા દીઠેરી બરાબર ચરે અને સેજ રસ સાથળું ઢીળું જેવું હોયને ઉતારવું.

દીઠેરીમાં ગોસ્ત યા મરચી વધારે સાડું બનાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરચી બારીમાં લખ્યા મુજબ એ બેમાંનાં એકને મળાડવું તદન ધી પર ખાઈ પકાવવું અને આખે આપડીમાં દીઠેરી પેહેલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધા સામાન તેજ રીતે તૈયાર કરવા અને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં કાંદાને અધકચરે તળી માહે આડુ લસણ વધારવા બાદ પીસેલું નાળીયેર લાલ કરીને પછી માહે બધા મસાલો મેળવી ખાઈ ગોસ્ત યા મરચી જે હોય તે તથા દીઠેરી અને નીમક નાખી ચમચે મેળવીને બે ત્રણ મીનીટ પછી નાળીયેરનું કુધ નામવું અને દીઠેરી ચરવા આવે ત્યારે આમલીનું ડોહડું ભેળા ધી પર આવેને ઉતારવું. ગોસ્ત યા મરચી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરચી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરચી તળેલી તરકારીમાં.

પટેટાની સળી છાપેલી છે તે મુજબ સળી તળવી અથવા પટેટાને છાલી ઉભા ચાર કટકા કાપવા અથવા મોટા મોસખી ચણા જેટલા ચોખંડા કટકા કાપવા. દમોરી પટેટા હોય તો તેને બાફીને છાલવા. ચકરકંદ હોય તો તેને છાલીને અકેક ધંચ જાદી કાતરીઆ અને બણા જાદો ચકરકંદ હોય તો એ કાતરીના બચે કટકા કાપવા, અને સુરણ હોય તો તેને છાલીને તેના અકેક ધંચ જેટલા મોટા અથવા મોસખી ચણા જેટલા ચોરસ કટકા કાપવા. રતાળુ કંદ હોય તો તેને બાફી છાલીને એના પછુ સુરણની કાની કટકા કાપવા અથવા બધી અડધી ધંચ જાદી ગોળ કાતરીઆ

કાપવી. કમોદીયો કંદ તદન રવાદાર હોય તો તેને બાકવો નહી. કારણ તે વેરધ જશે. પણ સાધારણ કંદના જેવા હોય તો તેને રતાળુ કંદની કાતી આશી છોલીને તેમજ કાતરીઆ કાપવી અથવા કટકા કાપવા અને એ જેથી તરકારી હોય તેને ઘોષને કોરડી થવા દેવી. ભીંડા હોય તેને ઘોષ સોજાં કપડાથી નુછી કોરડા કરીને અકેક ધંચ જેટલા કટકા કાપવા. પછી મોટી કઢાઈ અથવા પોહોળા પાટીયામાં પુરતું ધી નાખી ચુલે બળને મુકવું અને તે કકડીને માહેથી બરાબર પુંમાડો નીકળે ત્યારે બળવું કાઢી નાખી ધીમી આંચે રાખી જે તરકારી તળવી હોય તેને ધી ઉડે નહી તેમ સંભાળથી માહે નાખવી, પણ તળતી વેળા વારંવાર અંદર ચમચ યા તવાથો ફેરવ્યાથી તરકારી ભાગી જાય છે માટે ઘણું ઘણું વારે ફેરવવું, પણ એમ તળાય તે આગગચ એક શર તરકારી માટે સપાટ ભરેલી એક ચમચીને હીસામે નીમક લઈ તે એક ચમચી માટે એક ચમચીને હીસામે પાણી નાખીને તેમાં નીમકને પીગળાવીને તૈયાર રાખવું. અને તરકારી બરાબર તળાય ત્યારે તેની અંદર એ નીમકનું પાણી બરાબર મેળવવું, પણ એમ થયાથી કકરી થયેલી તરકારી પાછી નરમ થઈ જાય છે માટે ઘૂર્ત ઉતારવું નહી પણ એ પાણી બળીને તરકારી પાછી નરમ થઈ જાય ત્યારે ઉતારી માહેથી ઘૂર્ત કાઢી લેવું નહી પણ ધીમાંજ રેહવા દઈ કકડેલું ધી નરમ પડે પછી અંદરથી તરકારી કાઢવી. અને સેજ એવી સાથનું આરં ગોસ્ત યા મરઘીમાં ખાતી વેળા જે તરકારી હોય તે ભેળીને પછી ગરમ કરવું. પણ પરેટાની સળીને તો ગોસ્ત મરઘી ગરમ કરીને કાઢ્યા પછી ઉપરથી નાખવું. કારણ એવીમાં તે પોચી થઈ જશે. બીયાં વગરનાં સાધારણ જદાં વેંગણીને છોલી તેની પોણી ધંચ જાદી કાતરીઆ કાપી તેનાં એક પડની ઉપર છરીથી હલકે હાથે આડા ઉભા હાલકાં કાપ પાડવા અને એવા દસ કાતરીઆ હોય તો ચાર ઝુડી કોથમીરનાં કુમળા ડાંડા સાથનાં પાદડાં લઈ તેણે ચાર મોટા લીલાં મરચાં સાથે ઘોષ કોરડું કરી પીસીને તેમાં દોઢ તોળો નીમક તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી ભેળીને વેંગણીની કાતરીઆને એક પડે બધું ચોપડી કલધ-વાળી ચાળણીમાં બંધે કાતરીઆની ચોળ મુકી તેની અંદર એસ્ટું કલધવાળું ઢાંકણ યા રકાબી ચટું મુકી તેની ઉપર વજન મેલી એ

આળણીને એક તપેલીની ઉપર મુકી પંદર મીનીટ પછી બધું પાણી ઝહરી જાય ને મોટા પેણામાં આશરે અડધો શર ધી નાખી ધીમે બળતે ચુલે કકડાવી તેમાં એ કાતરીઓને પાથે પાથે મેલી તેની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને હેઠેનું પડ લાલ તળાયને ઉતારી કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાથી ફેરવી પાછું એમજ ઢાંકીને ચુલે મુકી અવારનવાર ઢાંકણ ઉંઘાડીને કાતરીઓ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથા વડે જરા જરા દાખવી અને બીજું પડ લાલ તળાયને ઉતારીને કાઢવું. વેંગણા તળવામાં ધી ધણું ખપે છે માટે ઘટે તો પડ ફેરવ્યા પછી બીજું ધી ઉમેરવું. તેમ નાખ્યાથીજ વેંગણાં મળહનાં તળાય છે. એ તળેલાં વેંગણાંને પણુ ધી પર ગોસ્ત યા મરઘી આરૂં પકાવ્યા પછી કાઢીને તેની ઉપર મુકવાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલાં વેંગણાંમાં.

જ્યાં અને મોટાં નહી પણુ પતળાં અને પાંચેક ઇંચ લાંબા તદનજ કુમળાં બીયાં વગરના દોઢ શર વેંગણાં લેવાં અને તેની છાલ છોલી ઉભાં એ કાડચામાં કાપીને ડીચકાં આગળથી વળગેલાં રાખી ઠંડા પાણીમાં ભીંજવવા. પછી એક કલઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં સવાશર જેટલું ધી નાખી ધીમે બળતે મુકવું અને તે કકડવા આવે ત્યારે વેંગણાંને પાણીમાં કાઢીને તૈયાર રાખવાં અને બરાબર કકડેને તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળીને પછી તેમાં વેંગણાંને પાથે પાથે મેલી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે રાખી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું પણુ માહે તે સુદલ નાખવું નહી, તેમજ હેઠે વેંગણાં વળગે નહી માટે અવારનવાર ઢાંકણ ઉંઘાડી તપેલી ઉંચકીને વેંગણાંને હલાવીને અંદર જરા ખસેડવાં. એક પડ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાવડે ફેરવી બીજું પડ તળાય અને વેંગણાં ચરીને નરમ થાયને અંદરથી કાઢીને છુટાં છુટાં મુકવાં. ત્યાર પછી તપેલીમાં દોઢ પાશર જેટલું ધી રાખી બાકીનું બધું કાઢી લઇને ધી વતરોગે બાકાનો બીજો સામાન ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ લેવા અને તપેલીમાંનાં ધીમાં મરઘી યા ગોસ્ત જે હોય તેને આરૂં પકાવવા મુકી તે ચરીને નરમ થાય અને સેજ ગ્રેવી રહેને તેમાં તળેલાં વેંગણાંને ભાગે નહી તેમ ભેળીને

ઈગારે રાખી ધી પર આવેને ઉતારવાની અગાઉ જલદી સરકે અથવા વેલાતી સોસ નાના બે અમચા છાંદી જરા વારે ઉતારીને ઉપર ગરમ મસાલો ઉપસેલી ભરેલી એક અમચી ભભરાવે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તાડીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ પાણીને બદલે ઘણી સોજી જલદ તાડી એક બાટલી નાખી ઢાંકણ પર પાણી આપી તે સુકાવને ઉપરજ ખીણું રેડ્યા કરી માહે તે જરાખી નારવું નહીં અને મજાહનું સેજ થેલી સાથનું અથવા ધી પર પકાવવું. જે છાસ્તી તરફની ઘણી સોજી તાડી હોય છે તો ગોજનો આસ પાવવું હોય તેવું મજાહનું મરઘી યા ગોસ્ત થાય છે. એમાં જીરે મરચાં એવું કાંઈજ નાખવું નહીં. જે વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો તેનાં પ્રમાણમાં તાડી વધારે લેવી અને ઉપર મજબૂત ઢાંકણ ઉપર પાણી રેડીનેજ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી તુરીયામાં.

તુરીયાં કડવાં નીકળે છે માટે પેહલે આખી જોઈ મજાહનાં ખીયાં વચરનાં કુમળાં લઈ બધી લાલી છાલ છોલીને પતળી વેફર જેવી કાતરીએ કાપી તોળીને તે ત્રણ શેર લઈને કંડાં પાણીમાં બીનવી રાખવાં. પછી ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે બધો સામાન તૈયાર કરી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં કાંદાને બરાબર લાલ તળીને પછી આડુ લસણ વધારી ગોસ્ત યા મરઘી જે હોય તે નાખી બરાબર તતરાવી તેમાં લખ્યા કરતાં ૦૮ તોળો નીમક વધારે નાખી પોણા શેર કાંદાને છોલી તેના નાના કટકા અથવા ગ્રીણા કાંદાને છોલીને તે આખા તુરીયાંની સાથે માહે નાખીને મેળવવું. જે ગોસ્ત નરનું કુમળું હશે તેમજ મરઘી પણ એવીજ કુમળી હશે તો તરકારીમાંનાં છુટેલાં પાણીમાંજ પુરતા ઈગાર ઉપર મજાહનું ચરી જશે. પણ જે મોટું ગોસ્ત હશે તો બંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તેમ માહે તે નામતા રહેવું અને બરાબર ચરીને તે તદન નરમ થાય અને ધી પર આવેને ઉતારવું. મસાલાનો શાખ હોય તો કાયમીર બે ટુડીનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં મરચાં બે ને આરીક કાપી દલેલી હળદ તથા મરી દરેક

સપાટ ભરેલી એક ચમચીને છુટીયાં સાથે નાખવું. વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ઉબલખીન્સમાં.

સુકા ઉબલખીન્સ જેને કીડનીખીન્સ પણ કહે છે તે બાર તોળાને ઘણાં પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં પંદર કલાક બીનવી રાખ્યાથી કુલીને શેર ૧ થાય છે તેમ કરીને લેવા અથવા એવા બીનવીને કુળેલા તૈયાર આવે છે તે શેર ૧, સોજી કુમકું નરતું ગોસ્ત રતલ ૧૧, કાંદા શેર ૦૧૧, ધી પાથેર ૧૧, નીમક તોણા ૧૧, કોથમીર ઝુડી ૪, ખાટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આદુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧.

ગોસ્તના વજનસરના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ઘોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોધને બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી કલઘવાળા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળી માંહે આદુ લસણ વધારીને ગોસ્ત તથા બીજે બધા સામાન બરાબર ભેળી સવાથેર પાણી રેડી ઢાંખીને ધીમી આંચે મુકવું અને આઠ ઘંટે પુરતા ઢાંચાર પર રાખી ઘટે તો ઢાંકણ પગ પાણી આપ્યા કરવું, તથા તપેલીમાંનું પણી જલદી બળશે નહીં. બધું બરાબર ચરેને સેજ એવી સાથનું મજાહનું ઢોળું ઉતારવું, સુકું કરવું નહીં. બાણાગરનાં મસાલા પસંદ હોય તો બધા સામાન ભિગો એ પણ ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખવા. આરું પકાવવું હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબનો બીજો કાંઈજ સામાન લેવો નહીં પણ ફક્ત કાંદા, આદુ તથા લસણ નાખીનેજ તેમાં ગોસ્ત તથા ઉબલખીન્સ પકાવવા છોલ્યા વગરના ઉબલખીન્સનો સ્વાદ સારો થાય છે પણ છોલેલા પસંદ હોય તો ઉબલખીન્સ સવાથેર લઘ છોલીને ઠંડાં પાણીમાં બીનવી રાખવા. અને એને બધા સામાન સાથે નાખવા નહીં પણ ઉપર લખ્યા મુજબ બધું બરાબર ચરે અને સેજ એવી હોય ત્યારે છોલેલા ઉબલખીન્સ માંહે નાખીને ચપચે ભેળી તે ચરીને તૈયાર થાયને ઉતારવું. ઘણી એવીમાં નાખવા નહીં, કારણ તે બળે તેટલામાં ઉબલખીન્સ અટવધને દાળ જેવા થઈ જશે, તેમજ ચરવા આવે ત્યારે પણ માંહે ચમચ ફેરવ્યાથી લાગીને મલી જશે. તેટલા માટે તપેલીને બે

હાથે હંચકીને હલાવી તળે ઉપર કરવું. નવા હોલ્યા વગરના સુકાં ડબલખીન્સ ઉપર લખેલી રીતે ગોસ્તની સાથે મજાહના ચરી જાય છે પણ જુના થયા પછી ચરવા કઠણ પડે છે માટે તેવા હોય તો ં તોળો નીમક ઝોઘું લેવું અને તેને બદલે વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાખાઈકાઈ ઝેટલો નાખ્યાથી મજાહના નરમ થશે. સુકવ્યા વગરના સીંગમાંથી તાજ કાઢેલા ડબલખીન્સ આવે છે તેને સીંગમાંથી કાઢીને હોલ્યા વગર ઝેમ છાલ સાથેજ ઉપર લખ્યા જેટલા લઇને તેજ રીતે બધા સામાન નાખીને પકાવવા સુકવું અને ગોસ્ત ફાટવા આવે ત્યારે ડબલખીન્સ માહે ભેળવા. ઝેમાં ધાણાજીરાનો મસાલો નાખવો નહી. ઉપલીજ રીતે પણ ગોસ્તને બદલે મજાહની ફરમે પણ કુમળા મરઘીના કટકા પકાવવા. જુના ડબલખીન્સ હોય ત્યારે પાપડખાર અથવા સોદાખાઈકાઈ નાખવા ઉપર લખ્યું છે તે ઝે એક ચીજને બદલે ગોસ્ત અથવા મરઘી વાલમાં છાપેલું છે તેમાં પાપડખારનાં પાણીમાં વાલ ભીતવી રાખીને પકાવવા લખેલું છે તેજ પ્રમાણે ગમે તો પાપડખાર અથવા સોદાનાં પાણીમાં ડબલખીન્સ ભીતવી રાખીને પછી પકાવ્યાથી પણ મજાહના ચરીને નરમ થાય છે. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી દહીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી તેમાં લખ્યા મુજબનું ગોસ્ત અથવા ઝેક મરઘીના કટકાને તેજ રીતે મજાહનું ધી પર પકાવવું. પછી એ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા માટાં લીલાં એ મરઘીને ઘાઇને ખારીક કાપવું. અને ઝેક પાથેર કાંદાને હોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં પાથેર ધીમાં લાંલ તળી તેમાં હળદ તથા દળેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ઝેક ચમચી, કાપેલી કોથમીર મરઘી તથા સોજું કણુ મોલું દહી એ શર લઈ તેમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખી એ બધા સામાન તપેલીમાંનાં કાંદામાં નાખી ખારું પકાવેલું ગોસ્ત યા મરઘી તેમાંનાં ધી સુધાંજ માહે નાખી કલઈ ભરેલી ચમચથી બરાબર ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકી ફેંકે થોડા અને ઢાંકણ પર વધારે ઇંગાર મેલવા અને પાણી બળી

જાયને ઉતારી છેલ્લે ગરમ મસાલો ૦૧ તોળો ઉપર ભભરાવવો. એ વાંની ઘણી સારી લાગે છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી દુધમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ એક મરઘીના અથવા ગોસ્તના કટકાને મજાહતું આડધા પાથર જેટલી ગ્રેવી સાથતું પકાવવું. પછી સોજી નવટાંક બદામને છોલીને તેની ઘણી ખારીક સ્લાઇસ કાપી આડધા શેર સોજાં દુધને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગરમ કરી તેમાં બદામની સ્લાઇસ ભેળીને પછી એ બધાંને પકાવેલી મરઘી યા ગોસ્ત જે હોય તેમાં મેળવીને ઇગારે મુકવું અને દુધ બળાને ઘાડી ગ્રેવી થાયને ઉતારી ૦૧ તોળો ગરમ મસાલો ભભરાવવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી દોધીમાં.

ચાર શેર કુમળું દોધી લેવું અને તેની બધી એ ઇંચ પોહળા ચીપ કાપી હાલ છોલી ખીયાં સાથનો ગર કાપી કાઢીને પછી ત્રણ ઇંચ જેટલા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપી ડંડાં પાણીમાં બીનવવા. પછી ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં છાપેલું છે તે મુજબ એ દોધીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મજાહતું ધી પર પકાવવું. દોધી પણ કોઈ વખત કડવું નીકળે છે માટે ચાખીને લેવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી નાળીયેરનાં દુધમાં.

નરગું કુમળું પણ ફરમે ગોસ્ત રતલ ૧૧, ઝીણા કાંદા શેર ૧, મોટા કાંદા શેર ૦૧, ધી શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, ડાયમીર ઝુડી ૬ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૫ થી ૬, વેલાતી સોસ નાના ચમચા ૩, મોટું સોજું નાળીયેર ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી ડંડાં પાણીથી એ વખત ધોવું. ફાયમીર મરચાંને ધોઇને ખારીક કાપવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ધોવા. નાળીયેરને ખમણી જરા પીસી તેમાં ગરમ પાણી નાખી એ વખત મળાને બધું દુધ દોઢ શેર કાઢવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં શીકા લાલ તળા માહે આદુ લસણ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળવું અને બરાબર તતરેને ઝીણા કાંદા તથા દુધ રેડી

ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી ગોસ્ત ફાટવા આવેને કાથમીર મરચાં નાખવું અને તદન નરમ થઈ ગ્રેવી ઘાડી થાયને ઉતારીને સોસ ભેળવો. સોસ નહીં હોય તો ઘણું જલદ સરકો અથવા લીંબુનો રસ ઐટલોજ નાખવો. ગોસ્ત યા મરચી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરચી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તેનાં પ્રમાણમાં નાળાયેરનું ડુંધ ઓછું કાઢવું.

ગોસ્ત તથા મરચીનું ઇસ્તુ.

દાધી સીવાય ખીજ બધી લીલી તરકારીના; છોલેલી બધી છુકી તરકારીના તથા રાતાં કોહેળાના અડધી ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા તથા ગ્રીનપીજ; ડબલખીન્સ; પાપડીના ઘણા, કડવા ખીજ એ બધી તરકારી સઘળું મળીને સરખે વજન શેર દોઢ ૧૫, કુમળું નરનું ફરથે ગોસ્ત રતલ ૧૫, ઝીણા કાંદા શેર ૧, મોટા કાંદા તથા ઘી દરેક શેર ૦૫, નીમક તોળો ૧૫, આદુ તોળો ૦૫, લસણ તોળો ૦૫, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, લીંબુનો રસ તથા જલદ સરકો દરેક નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કાથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં; મોટાં લીલાં મરચાં ૩, કુદનાનાં પાદડાં ૧૦ તથા થોડીક સેલરી પાસ્તર્લી એ પાંચ ચીજને બોધને બારીક કાપેલું.

બધી તરકારીને ઉપર લખ્યા મુજબ કાપીને ઠંડા પાણીમાં ભીનવી રાખવી. ઝીણા કાંદાને છોલીને એ પણ તરકારી સાથે ભીનવવા. ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. આદુ લસણને છોલીને છુદવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી નીમક, ગોસ્ત, ઝીણા કાંદા, ફ્રેન્ચ-ખીન્સ તથા મરી હળદ ભેળી ઢાંકણ ઢાંકીને મધ્યમ બળતે રાખી એક બે વખત ઉંઘાડીને તળે ઉધર કરવું. અને માહે છુદેલું પાણી બળીને બરાબર તતરેને ઢાંકણ પર પાણી આપતાં રહી ખપતું ખપતું અંદર તે રેડી કોલસાને ઇંગારે રાખવું અને ગોસ્ત ફાટેને બાકાની બધી તરકારી ભેળવી અને જરા વખત પછી કાથમીર, મરચાં, કુદનો, સેલરી, તથા પાસ્તર્લી ભેળવવી અને ગોસ્ત તદન

નરમ થઇ ધી પર આવેને લીંબુના રસ, સરકો તથા ખાંડ
બિળીને પાંચ સાત મીનીટ પછી ઉતારીને ગરમ મસાલો ભભરાવવો.
એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરબે મરઘીના કટકા પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્કુ ૨ જી.

નરનું સોજું કુમળું પણ ચરબદાર ગોસ્ત રતલ ૧૫, ગ્રીન-
પીજના કુમળાં દાણા; છોલેલા પટેટાના નાના કટકા; ઘી; મોટા
તથા ઝાણા કાંદા દરેક શેર ૦૫, નાળીયેર શેર ૦૫, નીમક તોણા ૧૫,
આદુ તોણા ૦૫, લસણ તોણા ૦૫, દળેલી હળદ તથા જીરૂ દરેક
ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧,
પચરસી ભાજીની કુડી ૧૦, કાંચમીર કુડી ૬, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી કંડા પાણીથી બે
વખત ધોવું. કાંચમીરનાં તથા બધી ભાજીનાં પાદડાં કાઢી બોચામાં
નાખી સોજું ધોઇને એ તથા મરચાંને ઘણું બારીક કાપવું. ઝીણા
કાંદાને છોલી ગ્રીનપીજ તથા પટેટાના કટકા સાથે કંડાં પાણીમાં
ભીનવી રાખવું. જીરૂ સાથે નાળીયેરને ઘણુંજ બારીક પીસવું.
આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી
બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ધી નાખી તેમાં
લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી હળદ, મરી તથા પીસેલો
સામાન અંદર બિળીને જરા ભુંજીને પછી ગોસ્ત, કાપેલી ભાજી,
ગ્રીનપીજ, ઝીણા કાંદા તથા નીમક નાખી દોઢ શેર પાણી રેડી
ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મુકવું અને ગોસ્ત જરા નરમ થાયને
પટેટા બિળી ફાલસાને ઇંગારે રાખી ઘટે તો ઢાંકણ પર પાણી
આપવું, તેથી અંદરનું પાણી જલદી બળશે તહી. ગોસ્ત તદન
નરમ થઇ પાણી સુકાય અને ધી પર આવેને ઉતારી ખાટું મીઠું
પસંદ હોય તો નાના બે ચમચા જલદ સરકો અથવા પેલાતી
સોસ તથા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી અંદર બિળવું. એ
ઇસ્કુ સાફ થાય છે. એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરબે મરઘીના
કટકા પકાવવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત
અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્કુ ૩ જી.

સોજું નરનું કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧૫, કુમળા મુળા; નેલકાલ;
ખીયાં વગરનાં પેંગણાં તથા લીલા કાંદા એ ચારેને છોલીને

માસંથી ચણા જેટલા કાપેલા કટકા બધું મળીને શેર ૨, સુકા કાંદા શેર ૦૧, ધી પાશેર ૧૧, નીમક તોળો ૧૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, માડું નાળાયેર ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. બધી કાપેલી તરકારીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. આડુ, લસણને છોલીને છુંદવું. નાળાયેરને ખમણીને તેમાં એક પાશેર ગરમ પાણી ભેળી ખુબ ચોળીને બધું દુધ કાઢવું. પછી સુકા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલષ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળીને માહે આડુ લસણ મેળવી તે તળાણને સોહડમ નીકળેને ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી ભેળી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખવું અને બે જોશ આવેને કોલસાના પુરતા ઇંગાર પર રાખવું. ગોસ્ત જરા ફાટેને પાણીમાંથી તરકારી તથા લીલા કાંદા કાઢીને તે નાખવું અને પાણી બધી જાયને નાળાયેરનું દુધ રેડી ચમચે મેળવવું અને તે બળીને ધી પર આવેને ઢીળું જેવુંજ ઉતારવું, સુકું કરવું નહી. ગમે તો મુઘા તથા નોલકોલની વચમાંનાં ઘણાંજ કુમળાં પાદડાંને બારીક કાપીને એ પણ બધી તરકારી ભેગાં નાખવાં. એજ રીતે એક કુમળી પણ ફરમે મરઘીના કટકાને પકાવવા. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં જોઈને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘીનું ઇસ્કુ ૪ થું.

સોજું નરનું કુમળું પણ ફરમે ગોસ્ત રતલ ૧, નવી સોજી સુકી ચોળી ટીપરી ૦૧૧, ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, છોલેલાં ગાજરના માસંથી ચણા જેટલા કાપેલા કટકા રતલ ૦૧, કરીપાઉદર તોળા ૫, નીમક તોળો ૧૧, આડુ તોળો ૦૧, લસણ તોળો ૦૧, સેળચી તથા લવંગ દરેક ૧૫, માડું નાળાયેર ૦૧, સોજો જલદ સરકો નાના ચમચા ૬.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. ચોળાને ચુંડી સોજી ઘાઈ ગાજર સાથે નરમ બાણીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી. કરીપાઉદર, નાળાયેર, સેળચી તથા લવંગને પાત્તા ઉપર ઘણું બારીક પીસવું.

પછી કાંદાને છોલી આરીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અડધું ધી નાખી તેમાં શીકા લાલ તળી માહે આડુ લસણ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક ભેળી એક શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને કોલસાને ઇંગારે સુકી ઘટે તે ઢાંકણ પર પાણી રેડવું અને ગોસ્ત તરમ થઈ દાઢ પાશેર જેટલી ગ્રેવી રેડને ઉતારવું. પછી બીજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં આડીનું અડધું ધી નાખી તેમાં પીસેલા મસાલાને તળીને ગ્રેવી સાથનું ગોસ્ત તથા આફેલી ચોળી તથા ગાજર ભેળી પાછું ઢાંકીને ઇંગારે સુકવું અને ગ્રેવી સુકાઈને ધી પર આવી જરા ઢીણું જેવું હોયને ઉતારવું, સુકું કરવું નહી. બીયાં વગરની કુમળી કાકડી મળતી હોય તે તેને ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં છાપેલું છે તે પ્રમાણે કરી છોલીને નાના નાના કટકા કાપી તે બ રતલ ને ગાજર તથા ચોળી આફવા મેલી તે જરા બફાયને અંદર એ પણ નાખીને આફવું. એક ફરથે પણ કુમળી મરઘીના કટકા પણ એમજ પકાવવા. એ ઇસ્ટુ ઘણું મજાહનું લાગે છે. વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવું હોય તે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે પાણી રેડીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં.

કુમળા નોલકોલના ચાર કટકા કાપી છાલ બરાબર છોલી કાઢીને પતળી કાતરીએ કાપવી અથવા અડધી ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપવા અને તેને તોળીને એક શેર લેવા. અને તેનાં ઘણાં કુમળાં પાદડાં પણ કાપી એ બધાંને ઇંડાં પાણીમાં બીતવવું. ત્યારબાદ ગોસ્ત અથવા મરઘી કુએજમાં છાપેલું છે તેમાં કુએજને આરીક કાપીને પકાવવા લખેલું છે તેજ રીતે અને તેટલાંજ ગોસ્ત યા મરઘીમાં એ કાપેલા નોલકોલ પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં ૨ જી.

સોજી કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧, સોજી કુમળા નોલકોલ છોલીને અમણેલા શેર ૧, ધી શેર બા યી બા, કાંદા પાશેર ૧ા, નીમક તોળો ૧ા, તજના બે ઇંચ લાંબા કટકા તોળો ૧, સોજી મુકાં મરચાં તથા આડુ દરેક તોળો બા, લસણ તોળો બા, સોજી ઘણું મોટું નાળાયેર ૧.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનના કટકા કાપી કંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. આફ લસણને છોલીને છુંદવું અથવા પાટા પર જીડું વાટવું. નાળાયેરને ખમણી અડધાને ઘણું જ બારીક મેસ જેવું પીસવું અને બાકીનાં અડધામાં અડધો પાથેર ગરમ પાણીમાંથી જરા જરા નામી પીસીને બધું દુધ કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવો. નોલકોલ ઘણો માટો પણ તદ્દન કુમળો હોય તો એક અને નાનાં હોય તો બે લઈ તેનાં બધાં પાદડાં કાઢી નાખી તેના હેઠેના બધા ડાંડા રહેવા દેવા અને એ આખા નોલકોલને છોલી, પેલા ડાંડા તરફથી છાલનો થોડો ભાગ રહેવા દેને ડાંડા પકડીને કોહોળું ખમણવાની ખમણથી નોલકોલને ખમણી બોચામાં નાખી સોજા ઘોમને બધું પાણી નીપરાવા દેને પછી એ નોલકોલ ઉપલે વજનને તોળાને એક શર લેવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક મેવ જેવા કાપી કલક ભરેલાં પાટીયામાં ઘી નાખી તેમાં શીકા લાલ તળા માટે આફ લસણ વધારી પીસેલું નાળાયેર ભેળી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા લાલ રંગનું થાયને ગોસ્ત, નીમક તથા ખમણેલા નોલકોલ ભેળવી હેઠે લાગે નહીં માટે વારંવાર ચમચથી તળે ઉપર કરવું અને નોલકોલ શીકા બદામી રંગના થાયને દાઢ શર પાણી રેડી તજના કટકા તથા તીપ્પું પસંદ હોય તો મેરચાંનાં કટકા કરીને અને તેમ નહીં બેઇયે તો આખાંજ મરચાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમા આંચે રાખવું અને ગોસ્ત બરાબર તરમ લઈ પાણી સુકાય સારે નાળાયેરનું દુધ ભેળા પુરતા ઇંગાર પર રાખવું અને તે બળીને ઘી છુટું પડવા માંડેને ઢાંકણ કાઢી નાખી બધું ઘી બરાબર છુટું પડે અને ઢીલું જેવું હોયનેજ ઉતારવું. સુકું કરવું નહીં. ગોસ્તને બદલે એક કુમળી ભરેલી મરઘીના કટકાને એજ રીતે નોલકોલમાં પકાવવા. એ વાંતી સારી લાગે છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીત.

માટી મરઘી, હાફકાઉલ યા પીળાં જે પકાવવું હોય તેને આંચે ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ કાપીને સમારી આખી રાખવી યા કટકા કરવા હોય તેમ કરીને સોજા ઘેલી. ગોસ્ત હોય તો કટકાને આખાંજ રાખી તેની ઉપર છીછરાં આંમડાં જે હોય તે બધું બરાબર છરી વડે કાઢી નાખી

સૌજી કરીને એક યા એક વખત ઠાંડાં પાણીથી ધોવું. કાંચ જે ઘણી વખત ધોવાથી ગોસ્તનો રસ નીકળી જાય છે. ગોસ્ત યા મરઘીમાં તે ચરે તેટલું વધારે પાણી રેડીને માટે બળતે પકાવવાથી તેનો સ્વાદ સારો થતો નથી માટે શુમારથી પાણી રેડી પેહેલે ધીમે બળતે રાખવું અને અડધું પાણી બળેને ગામઠી કોલસાના. પુરતા ધંગાર ઉપર મુકીને પકાવેલાનો ટેસ્ટ સારો થાય છે. માટે ગોસ્ત મરઘી તેમજ બટક, હાંસ તરકીને પણ એજ રીતે પકાવવાથી મજાહનું થશે. પણ નળી મુદલજ પાણી નાખ્યા વગર ઢાંકણુની ઉપર થોડું થોડું પાણી રેડતાં રહી અપ પડે તોજ તે તપેલીમાં નાખતાં જમને પેહલેથીજ ગામઠી કોલસાને પુરતે ધંગારે પકાવેલું પકવાન વધારે સારું થાય છે, પાણી રેડીને પકાવવા મુકેલાં પકવાનમાં કદાચ પાણી ઓછું પડ્યું હોય તો તપેલીમાં ખીજું કાચું પાણી નાખવું નહીં, કારણ તેથી તે પકવાન દત્તરધ જશે, તેટલા માટે ઢાંકણુની ઉપર પાણી રેડી તે ગરમ થાય લારે તે અંદર રેડવું. પણ માહે રેડવાની જરૂર નહીં હોય તો ઢાંકણુ પર આપેલું પાણી બળી જાયને એજ રીતે ખીજું ઉપરજ રેડતાં રેડવું, તેથી તપેલીમાંનું પાણી જલદી બળતું નથી. એક મરઘી અથવા એકથી દોઢ રતલ ગોસ્ત પકાવવા માટે આએ બીવીઘ વાંનીમાં જેટલું પાણી રેડવા છાપેલું હોય તેટલુંજ રેડવું, પણ એ યા તેથી પણ વધારે મરઘી અથવા એ રતલ યા તેથી પણ વધારે ગોસ્ત પકાવવું હોય તો તેમાં લખેલા હીસાબ કરતાં એવડું યા તે હીસાબે ગણતાં જેટલું વધારે થાય તેટલું એકદમ ઘણું પાણી નામવું જોઈએ નહીં. પણ એ મરઘી યા એ રતલ ગોસ્તમાં તેમાં લખ્યા કરતાં દોઢગણું પાણી રેડવું, તેમજ મરઘી યા ગોસ્ત જેમ વધારે હોય તેમ આપણી સમજણુ મુજબ તેનાં પ્રમાણમાં પાણી ઘણું ઓછું રેડવું જોઈએ. કારણ ગોસ્ત, મરઘી તથા તરકરી જેમ વધારે હોય તેમ તેને ચરવા માટે કાંઈ એકદમ વખત લાગતો નથી, માટે થોડામાં જેટલું પાણી નાખવા છાપેલું હોય તે ગણતરીની જો વગર વીચારે પાણી નામવું હોય તો પછી ખચીતજ પકવાન અટાઈ જવાનો સંભવ છે. તેટલા માટે પાણી રેડવામાં મણી સંભાળ અને ગાકસાઈ રાખવી જોઈએ. એટલું છતાં પણ કદાચ જુલથી થોડું પકાવવામાં વધારે પાણી નામવું હોય તો ઢાંકણુને ગરમ અળણું કરવું અથવા તે તદ્દનજ

ઉંઘાડી નાંખવું અને હેઠે બળતું વધારવું, તેથી પાણી જલદી બળી જશે. તો જો કે તેથી પકવાનનો ટેસ્ટ થણો સારો થશે નહીં. પણ લુલમાં પાણી એકદમ ઘણું રેડાયલું લાગે તો તપેલીમાં પકાવવા મુકેલું ગોસ્ત, મરઘી તેમજ તરકારી જેબી હોય તે બધું ચરી રહેલું અંદરથી કાઢી લેવું અને બધું વધારાનું પાણી માટે બળતે બાળા નાખવા પછી ઘટે તેટલી ખપ જોગી થેવી તપેલીમાં રહેને પેલું કાઢી લીધેલું બધું પાછું અંદર નાખી બરાબર તૈયાર કરીને ઉતારવું. તાડી નાખાને પકાવવાનું હોય તો તે વધારે પકાવવા માટે પાણીની માફક તાડી રેડવી જોઈએ નહીં, પણ હીસાબ ફરનીજ તાડી તપેલીમાં રેડવી અને પેહેલેથીજ ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું, તેથી અંદરની તાડી જલદી બળી જશે નહીં અને પકવાન તાડીમાંજ બરાબર ચરશે. તપેલીમાંનું પકવાન કાચું પાકું તપાસવા માટે તપેલીમાં હાથ નાખવા નહીં, કારણ અંદરની વરાળથી દાઢ ડાળશે. તેટલા માટે ચમચની ઉપર માહેથી થોડું કાઢવું અને આંગળાં ડાબે નહીં માટે પહેલે કંડા પાણીમાં બોળાને પછી તે પકતી ચીજને દાખીને તપાસવું તેમ કીધાથી આંગળાં ડાળશે નહીં. ગોસ્ત યા મરઘી તંદુરમાં વગર પાણીએ પકાવવું હોય તો તંદુરને બળતે રાખ્યાથી માહે પકાવવા મુકેલું પકવાન ચરશે નહીં પણ બળાને બે પડ થઈ જશે. તેટલા માટે તંદુરની હેઠે તેમજ ઢાંકણ પર ગામડી કેલસાના ધંગર રાખીને તેથીજ પકાવવું તેમજ તંદુરમાં મુકેલી તપેલીની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું નહીં. મરઘી ઘણી તક હોય તો તેને જરા સરકો પાછને પછી કપાવવી, પણ તેમ કીધા છતાં પણ જો નહીં ચરે તો તેમાં તેમજ તક ગોસ્તમાં થોડા કાચાં પપાંઉના છોલેલા કટકા નાખવા યા સેફાને વાટેલા પાપડખાર અથવા સોદાબાઈકાચું એક મરઘી અથવા દોઢ રતલ ગોસ્ત માટે પાંચ વાલ એટલે બેખાની ભાર જેટલો નાખવો, તેથી ચરી જશે, પણ તેને ભાગનું તેટલું નીમક આપ્યું નાખવું. સોળાં નાળાયેરની એક કાટણીને છરીથી ઘસી સાફ કરીને ગોસ્ત યા મરઘી ચરતી વળા માહે તે નાખ્યાથી પણ જલદી નરમ થાય છે. પણ એ સંધળાં કરતાં આઠ દસ રીપાં પપાંઉનાં દુધને જરા પાણીમાં ભળાને તે નાખ્યાથી ઘણું જલદી ચરી જશે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પટેટામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ પટેટાને ભાગનું ૦૧ તોળા નીમક વધારે નાખીને ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવું અને તે ચરે તેટલાં સારી જાતના સેજ માઠા એક શેર પટેટાને છોલીને ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપવા અથવા ૦૧ ઇંચ જેટલી કાતરીમાં કાપી એની નકશીની કીનારી કરવી હોય તો વેંછટેબલ કટસ આવે છે તેનેથી કાપીને એ પટેટાને ડંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. દમોરી પટેટા હોય તો તે એક શેર પટેટાને બારી હાથ વડે છાલ છોલીને સોજા ધોવા. પછી ગોસ્ત યા મરઘી જેથી પકાવવા મુકવું હોય તે જરા નરમ થાય ત્યારે અંદર પટેટા બેળી છ ગારે રાખી ગોસ્ત પટેટા બધું બરાબર ચરેને ટ્રેવી સાથનું જેઘનું હોય તો તેમ કરવું પણ ધી પર પસંદ હોય તો પટેટા એટલા જઘદી નખવા નહી પણ ગોસ્ત યા મરઘી નરમ થાય પછી નાખી ચરે અને ધી પર આવેને ઉતારવું. પટેટાની કાતરી નાખેલાં ગોસ્ત યા મરઘીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છાલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે એક શેર સોજા ટામોટાંને છોલીને પટેટા ચરવા આવે ત્યારે માહે એ ટામોટાં નાખી ઉપર ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભભરાવીને સેજ ટ્રેવી સાથનું તૈયાર કરવું, તેમજ દમોરી પટેટાનું ગોસ્ત યા મરઘી પકાવતી વેળા ગમે તો તેમાં દહેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખીને જરા ટ્રેવી સાથનું એ પકાવવું. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં વાંચીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પત્તોરામાં.

તુરીયાંના કરતાં પત્તોરાં જરા પતળાં પણ કોઈ તો વળી ઘણાં લાંબાં આવે છે અને એની છાલ ઉપરથી સુંવાળા હોય છે. પણ એથી તુરીયાંની કાતી કડવાં નીકળે છે માટે ચાખીને પછી મજાહતાં કુમળાં ખીયાં વગરનાં લેવાં અને તેની છાલ છોલી ગોસ્ત અથવા મરઘી તુરીયાંમાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાપી તેટલાંજ વજનનાં લઇને તેજ મુજબનો ખીજો બધા સામાન લઇને તેજ રીતે ગોસ્ત યા મરઘીમાં પકાવવાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પપાંઉમાં.

કડવાં નહીં પણ નીકાં મોટાં ગાંઠાં પપાંઉને છોલીને બીયાં કાઢી નાખવાં અને ગોસ્ત અથવા મરઘી કાકડીમાં છાપેલું છે તેટલા એ પપાંઉના કટકા કાપીને તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે બીજા બધા સામાન લઈને એ પપાંઉમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું. પણ એમાં દાધીની કાની પાણી છુટશે નહીં માટે ગેસ્ત મોઢું હોય તે પકાવવામાં અડધો શેર પાણી રેડવું અને ઢાંકણ પર પણ ઘટ તે પાણી આપ્યા કરવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાકો કેરીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં છાપ્યા પ્રમાણે પણ ના તોળો નીમક વધારે નાખીને ગેસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવું અને સારી જાતની સાખા વગરની પાંચ પાકી કેરીને છોલીને તૈયાર રાખવી, પછી તપેલીમાંનું અડધું ઉપર પાણી બળેને અંદર કેરી ભળવી અને બધું પાણી બળેને ધી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાકાં પપાંઉમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ના તોળો નીમક વધારે નાખીને ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવા મુકવું અને પાકાં પણ કઠણ પપાંઉને છોલી બીયાં કાઢી ચીર કાપીને તેના દાઢ ઈંચ જેટલા કટકા કાપીને તે એક શેર તૈયાર રાખી ગોસ્ત યા મરઘીમાંનું અડધું પાણી બળેને માટે એ પપાંઉ નાખી ઈંગારે રાખવું અને ધી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પાપડીમાં.

સોણું ફરશે પણ કુમળું નરેનું ગોસ્ત તથા સોણું કુમળા ગામડી પાપડી દરેક રતલ ૧, કાંદાં શેર ૦૫, ધી પાથેર ૧૫, નીમક તોળો ૧૫, આદુ તોળો ૦૫, લસણ તોળો ૦૫, કોથમીર છુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, લીલાં લસણુની નાની છુડી ૧, દહેલી હળદ તથા અજગો દરેક ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, મુકાં લસણુના કડા ૪.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી કંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પાપડીને સમારી એને તથા લસણના કડાંને ધોવું. કોથમીર, મરચાં તથા લીલાં લસણને ઘોઈને જડું કાપવું. આડુ લસણને છાલીને છુંદવું. પછી કાદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલધ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં તળી માહે આડુ લસણ વધારી ઉતારીને એમાં બધા સામાન તથા ગોસ્ત ન ખીને સંદોવી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકી થોડીવાર ધીમી આંચે રાંધ્યા પછી ઇંગાર ઉપર રાખી ગેસ્ત તદ્દન નાંચ થઇ ધી છુટું પડે એને જરા ઢીલું જેવું હોયને ઉતારવું. ગમે તો ગોસ્ત ફાટે પછી અડધો શેર જાદો શકરકંદ તથા અડધો શેર પટેટાને છોલીયા વગર છાલ સાથેજ સોજી ઘોઈને એ બેઉને અંદર નાંખવું એને અડધો શેર નાનાં કુમળાં બીયાં વગરના વેંગણાને પણ છાલ સાથેજ આખાં ઘોઈ બે ભાગમાં ઉભાં ડીચકાં સુધી ચીરવાં એને માહે થોડું પાણી રહે ત્યારે એ નાખી બધું ચમચથી મેળવવું એને ઉપર મુજબ તૈયાર થાયને ઉતારવું. પાણીને બદલે સોજી તાડીમાં પકાવેલાંને ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે. કોઈ લોકો તો સોજી પતરાવલને ઘોઈ પૌરોળા પાટીયામાં રેડે તેમજ ગોરદુ પર મુકીને પછી ઉપર મુજબનો બધો સામાન લેવાર કરીને અંદર ભરીને ઢાંકણ પરજ પાણી આપ્યા કરી સંભાળથી ઇંગારેજ પકાવે છે એને તેનો ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે. ઉપલીજ ડીને એક કુમળી પણ ફરબે મરચીના કટકાને પકાવવા, વધારે ગોસ્ત યા મરચી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરચી પકાવવાની રીતમાં જોઈને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરચી પાપડીમાં ૨ જી.

મજાહનું સોજું કુમળું નરનું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧, દાણા વગરની મજાહની સોજી કુમળા પાપડી શેર ૧, ધી પાશિર ૧૫, સોજી મીઠું તેલ ભરેલું પાશિર ૧, સુકા કાંદા શેર ૦, કુમળાં પાદડાં સાથે લીલું લસણ તોળો ૨, કુમળા જાંડા સાથે સંલરીનાં પાદડાં તોળો ૧૫, આડુ તથા પાસ્લી દરેક તોળો ૦૫, લીલી હળદ તથા જવંત્રી દરેક તોળો ૦૫ ને વાલ ૫ એપલે દસ આની ભાર, નીમક સપાટ ભરેલા નાના ચમચા (ફર્ન્ટસ્પુન) ૩, કરી-પાઉદર તથા ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૫,

આખું જીરૂ; આખા ધાણા; દલેલી હળદ તથા ચુંટેલા અજમા દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સફાં લસણના સોળ મોટા કડા ૪ તથા છુટ્ટી કળી ૮, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, લીલા કાંદાની ઝુડી ૨, તજનો જાદો ગોળ કટકો ધ'ચ ૧, કાળાં મરી ૧૨, લવંગ ૧૦, એળચી ૧૦ નાં દાણા, મોટાં બાદીયાન ૨.

આદુ તથા છુટ્ટી આઠ કળા લસણને છોલીને છુંદવું અથવા પીસ્તું અને ગોસ્તને સોજી કરી ઘોઈ વજનસરના કટકાથી કંડાં પાણીથી બે વખત ઘોઈ નીચવીને તેની અંદરનું પાણી કાઢી નાખ્યા પછી આદુ લસણમાં ખરમોટીને કોડીની રકાખીમાં ઝુકી ઉપર બેઠું થા ચાળણી ઢાંકી ત્રણ કલાક આથી રાખવું. પ.પડીને સમારીને સોજી ઘોવી. લીલા કાંદાને ઘોઈ તેની સાથે વળગેલાં પાંદડાં બંને ધ'ચ જેટલા રાખી, એ કાંદા, કોથમીર, મરચાં, પાસ્લી, ડાંડા સાથની સેલરી તથા પાદડાં સાથનું લીલું લસણ સઘળું ઘોઈને ઝીણું કાપવું. આખા ધાણા, આખું જીરૂ, આખાં મરી, લીલી હળદ, એળચી, લવંગ, તજ તથા બાદીયાંન સઘળું સાથે બારીક પીસ્તું અથવા છુંદવું, લસણના આખા કડાને ઘોવા, પછી ગોસ્ત આથીયાને ત્રણ કલાક થાય ત્યારે સુકા કાંદાને છોલી બારીક રેવ જેવા કાપી કલકલ ભરેલા પાટીયામાં ધી તેલ બેઉ સાથે કકડાવીને તેમાં કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ તળાયને એમાં આથેલું ગોસ્ત, નીમક તથા બધા સામાન નાખી ચમચથી બરાબર મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને બધું તતરેને ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી ગરમ થાયને માહે રેડ્યા કરવું અને ગોસ્ત તદન નરમ થઈ તતરીને બધું ધી છુટું પડેને ઉતારવું. એજ રીતે એક ફરસે હાફ ફાઉલનાં સાફ કાઢેલા કટકાને ગોસ્તને બદલે પકાવવા. બધું ચુલે પકાવવા મુક્યા પછી માહે સોજી ચઢાડે તાડી એક બાટલી નાખીને પકાવ્યાથી વધારે સારું થાય છે. પથ્થુ તાડી રેડી હોય તો ઢાંકણ પર તો પાણી આપ્યાજ કરવું પથ્થુ અંદર તે નાખવું નહી. ગોસ્ત અથવા મરચી વગર અમથીજ બધા સામાન સાથે ઉપલી રીતે પકાવેલી એ પાપડી પથ્થુ ઘણી સારી થાય છે, પથ્થુ એમાં ધી, તેલ તથા નીમક જરા આછું લેવું. એ વાંની ઘણી સારી થાય છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી પીચમાં.

આમ્મે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેજ પ્રમાણે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવા મુકવું. તેટલાં સોજાં મોટાં ખાર પીચ લઈ આમ્મે ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકાટ તથા ટામાટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે છોલી ચાર કટકા કરી અંદરનો ફરીયો કાઢી નાખીને તૈયાર રાખવાં અને ગોસ્ત યા મરઘી ચરે અને દોઢ પાંચર જેટલી થેવી રહેને તેની ઉપર પાંચરીને પીચના કટકા મુકી તેની ઉપર અડધો શર ખાંડ લભરાવી ઢાંકીને ધંગારે રાખવું અને તદન ધી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ફ્રેંચપીન્સમાં.

આમ્મે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ચોધારીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો અને ચોધારીને બદલે મજાહની તાજી કુમળી ફ્રેંચપીન્સ એક શર લઈ તેના વાખ કાઢીને ઘણી ખારીક સેવ જેવી કાપી તેમાંજ લખેલી રીતે એમાં ગોસ્ત થો મરઘી પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી બદામમાં.

આમ્મે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેજ મુજબ દોઢ રતલ ગોસ્ત યા એક મજાહની કુમળી પણ ફર્યે મરઘી લઈ તેને જરા થેવી સાથનું પકાવવું. પછી મજાહની સોજી નવી મોટી જાદી બદામની ખીજ એક શરને છોલીને ચાર શર ઢાંડાં પાણીમાં સેકીને વાટેલો પાપડખાર અથવા સોદાબાઈકાબ ચાર તેળાને બરાબર મેળવીને તેમાં બદામ નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને બદામ તદન નરમ થાય ત્યારે સોજાં બોયાંમાં નાખી તેની ઉપર ઘણું સરખું ઢાંડું પાણી રેડી તેમાંજ બરાબર ઘોઘને પછી ગોસ્ત યા મરઘીમાં બેળી દસેક મીનીટ પુરતા ધંગાર પર ઢંઘાડું રાખવું. તે પછી ઉતારીને ઉપર મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી એક ચમચી લભરાવવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી બ્લુપીન્સમાં.

મુકા મોટા વટાણા હોય તેવા બ્લુપીન્સ નામના એ મુકા ઢાણા મલે છે, પણ એમાં ઝીણા ઢાણા હોય છે તેને પકાવ્યાથી

નરમ થતા નથી, માટે તેવા બધા કાઠી નાખી મળાડના મોટા દાણા ૦૧ રતલ લઈ તેને પૂરતાં ડાંડા પાણીમાં પંદર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તે કુલીને વાંજનમાં આસરે અડધો રતલ થાય છે અને એ રંગમાં લીલા ગ્રીનપીજના જેવા તેમજ પકાવ્યાથી ટેસ્ટમાં પણ તેવાજ થાય છે, પણ એ જલદી ચરીને અટવધાં જાય છે, તેટલા માટે ગોસ્ત અથવા મરચી ગ્રીનપીજમાં છાપેલું છે તેટલુંજ ગોસ્ત યા મરચી પેહેલે પકાવવા મુકવું અને તે ચરીને નરમ થાય અને માહે થોડીજ ગ્રેવી રહે ત્યારે તેમાં એ ભીનવેલા દાણા ભેળીને ઇંગારે રાખા બરાબર ચરીને દાણા આપ્યાજ રહે અને મળાડનું ધી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરચી બીટરૂટમાં.

કુમળા બીટરૂટ એક શરને બારી તેની છાલ હાથ વડે કાઢ્યા પછી તેની ૦૧ માંચ જાદી બધી કાતરીઓ કાપી રાખવી અને ગોસ્ત અથવા મરચી બારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ગોસ્ત અથવા મરચીને પકાવવા મુરી તે નરમ થવા આગ ત્યારે અંદર બીટરૂટ ભેળા ઇંગારે રાખ્યા અને બધું બરાબર ચરીને ધી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરચી ભાજીમાં.

કુમળું નરમું મળાડનું કુચ બરાબર ગોસ્ત રતલ ૧૦, ઝીણા કાંદા શેર ૧૦, ધી તથા મોટા કાંદા દરેક શેર ૦૧, સોજ તાજ પચરસી ભાજીની ઝુડી ૧૫, નીમક તેળો ૧, આડુ તેળો ૦૧. લસણ તેળો ૦૧, દલેલી હળદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલા મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, ગોસ્તને સાફ કરી જરા નાનાં કટકા કાપી ડાંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. કોથમીરનાં તથા ભાજીના પાદડાં કાઢી એ બધાંને બોલામાં નાખી ઉપર ઘણું પાણી રેડીને સોજું ઘોઘ મરચાંને પણ ઘોઘને એ બધું ઘણુંજ બારીક કાપવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ધોવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલક ભરેલા પટ્ટીયામાં ધીતો લાલ તળી આડુ લસણ વધારી માહે હળદર મરી ભેળીને જરા ભુંજવું અને ગોસ્ત, ઝીણા કાંદા, કોથમીર, મરચાં, ભાજી તથા નીમક નાખી

અમચથી મેળવી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઉઘાડી અમચ ફેરવવી અને અંદર છુટેલું પાણી બળાને બરાબર તતરેને એક શેર પાણી રેડી કાલસાના પુરતા ધંગાર પર રાખી ગોસ્ત તદન નરમ થઈ બધું ધી છુટું પડેને ઉતારવું. એ ભાજનાં ગોસ્તનો સ્વાદ ધણી સારો થાય છે. એજ રીતે ગોસ્તને બદલે એક ફરબે પણ કુમળા મરઘીના કટકાને પકાવવા. ગમે તો મોટાં અડધાં નાળીયેરને અમણી તેમાંનાં અડધાંને ઘણુંજ ખારીક પીસી આઠ લસણ વધારવા પછી માહે એને ભુંજીને એમાં ઉપર મુજબ ગોસ્ત યા મરઘી તથા બધું નાખીને પકાવવા મુકવું અને બાકી રહેલાં અડધા ભાગ નાળીયેરનું ધાડું દુધ કાઢી ગોસ્ત યા મરઘી બરાબર ચરેને છેદસે એ રેડી ધી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ભીંડામાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં છાપેલું છે તે પ્રમાણે પણ ના તોળા નીમક વધારે નાખીને ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવા મુકવું. પણ એને માટે કાંદા ધણીજ લાલ તળેલા અને ધી પણ દૈ પાશેર લેવું. પછી કુમળા સવાશેર ભીંડાને સોજા ઘેઘું કપડાંથી ગુદી કોરડા કરીને અકેક ધંચ જેટલા કટકા કાપવા અને ગોસ્ત યા મરઘીમાં પાણી રેડ્યા પછી એ ભીંડાને કટકાને ઢાંકણ પર મુકીને તેની ઉપર ખીચું ઢાંકણ યા રકાખી ઢાંકી ધીમે બળતે રાખી અડધું પાણી બળેને પુરતા ધંગાર ઉપર મુકવું અને પોણા પાશેર જેટલી ટ્રેવી રહે ત્યારે ઢાંકણના ભીંડા જે અત્યાર સુધીમાં ચરી રેહશે તેને તપેલીમાં નાંખી અમચથી મેળવીને ઢાંકવું, તે પછી અવારનવાર તપેલીને બે હાથે ઉંચકી હલાવીને માહેલું પકવાન તળે ઉપર કરવું, અંદર અમચ ફેરવવી નહી, તેથી ભીંડા ભાગી જશે. બધું બરાબર તતરીને ધી પર આવેને ઉતારવું. આએ રીતે પકાવ્યાથી ભીંડા તળેલા હોય તેવા લાગે છે. પણ સાધારણ રીતે ગોસ્ત યા મરઘી ભીંડામાં પકાવેલું હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબ પકાવવા મુકવું પણ ભીંડાને ઢાંકણ પર મુકવા નહી, ગોસ્ત યા મરઘી ચરે અને એક પાશેર જેટલી ટ્રેવી રહે ત્યારે ભીંડાના ઉપર મુજબ કાપેલા કટકાને તપેલીમાં પાંચરીને મુકી ધંગારે રાખી થોડીવાર પછી તપેલીને બે હાથે ઉંચકીને અંદરનું તળે ઉપર

કરવું. કાચુ અમમ ફેરવતાં ભીંડા ભાળી જશે, તેમજ વધારે પાણીમાં ચીકણા થઇ જશે. સેજ ઢીલું જેવું ગમવું હોય તો તેમ થાયને ઉતારવું અથવા તતરીને ધી પર આવેને ઉતારવું. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ભુંજેલું.

આઝે ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મરઘીને સમારી ઘોઘને સોજી કરવી અને તે મોટી હોય તો તેને ઉભા એ ભાગમાં કાપીને પછી એ અદ્રેક ફાડ્યાના બળે કટકા કાપવા, એટલે એક મરઘીના ચાર કટકા થશે. પણ હાફકાગિલ હોય તો તેના ઉભા એજ ફાડ્યાં કાપવાં. પછી પાવાના કાંટા વડે માસમાં છુટા છુટા ચોખ્ખા મારવા અને મોટી મરઘી માટે પ્રકટ આડું હઢી તોળા તથા લસણ એક તોળાને છોલી છુંદી નીચવીને તેનો બધો રસ કાઢી તેમાં આરં જોઇયે તો ઉપસેલા ભરેલો અને સાધારણ જોઇયે તો સપાટ ભરેલો ચમચો નાનો એક નીમક ભેળીને મરઘીનાં ફાડ્યાંને બધો બરાબર બધે લગાડી રકાખીમાં મેલીને ઉપર બાયું ઢાંકવું અને મરઘી તરમ થાય ત્યાં સુધી ત્રણથી ચાર કલાક આથી રાખવી. તે પછી તેમાં છુટેલાં પાણીમાંથી કાઢીને મરઘીની ઉપર જરા ધી ચોપડી કેળનાં પાદડાંને સોજું ઘોઘ નુછી કોરકું કરીને અંકેક ફાડ્યાંને જુદાં જુદાં એ પાડડાંમાં વીટાળવા અથવા એમજ રાખવાં. પછી સોજી ગલેલને ધી ચોપડી આઝે ચોપડીમાં માછલી ભુંજેલી છાપેલી છે તે રીતે એ મસ્તીને ગલેલની ઉપર ભુંજવી. મરઘીનાં માસવાળા સીતાના ભાગ તથા પગને પણ એજ રીતે આથીને એ નાના કટકાને પણ એમજ ગલેલ ઉપર ભુંજવા. પણ એ કટકા તેમજ હાફકાગિલનાં ફાડ્યાં માટે તેનાં પ્રમાણમાં આડુનો રસ તથા નીમક ઓછું લેવું. ગોસ્ત હોય તો તેમ મજાહન્ટું પણ તદન કુમલું અને નરન્ટું લેવું અને તેને સાફ કરી નાના કટકા કાપી ઘોવા વગર એમજ રાખી છરાવડે પાથે પાથે કાપ પાડવા અને ફટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનાં છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ આડું લસણના રસ તથા નીમકમા તરમ થાય સાંસુધી આથીને પછી કવાખ ભુંજેલા છાપેલા છે તેમાં

લખ્યા ગામણે લુંજવું. એ નરખી અથવા ગોસ્ત મસાલાનું લુંજવું હોય તો કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરઘીનામાં મસાલો લગાડવા લખેલું છે તે મુજબનો મસાલો મરઘી અથવા ગોસ્તને લાગે તેટલો ખતાવવો, પણ એમાં આમલી નાખવી નહીં અને આડુ લસણના રસ તથા નીમકમાં એ મસાલો ભેલીને આપવું. એકથી બે રતલ ગોસ્તનો આપો કટકો લુંજવો હોય તો નર બકરાનું તદનજ કુમળું રોંતલું ગોસ્ત લેવું અને તેને ઘાયા વગર એમજ સાફ કરીને પકળી બદા દાંતાના કાંઠા વડે તેને પાંચ પાંચ સારીકાની અને ઘણા હાંડા ગોળા દેવા અને તેને બધે બરાબર લાગે તેટલો ઉપર લખ્યા મુજબનો પણ આમલી વગરનો મસાલો તથા આડુ લસણનો રસ તૈયાર કરીને ગોસ્તની ઉપર બધે પુરતો ચોપડીને કોડીનાં ચા કલક ભરેલાં હાંડાં વાસાબુમાં મેળીને ઉપર આળણી ચા બોયું ઢાંકી ગોસ્ત નરમ થાય ત્યાં સુધી આથી રાખ્યા બાદ માહે છુટેલાં પાણીમાંથી કાઢીને તેની ઉપર થી ચોપડી ગામડી કોલસાના ધીમા ઇંગાર ઉપર સાફ મોટી ગલેલ મુકીને તેને જરા થી ચોપડીને તેની ઉપર ગોસ્તનો કટકો મુકી તેની ઉપર ચપટ એસ્ટી આવે તેવી કલક ભરેલી લંગડી ચા છાલકી તપેલી ઢાંકી અવારનવાર હાંધાડીને ગોસ્તની ઉપર જરા થી લગાડવા ફરવું અને હેઠેનું પડ લુંજવને ફરવી નાખી એજ રીતે બીજું પડ લુંજવું. પણ એ ગોસ્ત લુંજવામાં ઘણા ઇંગાર રાખ્યા નહીં, કારણ તેથી ગોસ્ત કાણું થશે. એ ગોસ્તનો મોટો કટકો ભઠ્ઠીમાં વધારે સારો લુંજશે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલમાં.

નરના એક રતલ કુમળાં નકી ગોસ્તને સાફ કરી નાના કટકા કાપી બે વખત હાંડાં પાણીથી ધોઈને તે લેવું અથવા એક કુમળી પણ ફરમે મરઘીના સાફ કપિલા કટકા લેવા અને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા મુજબ થી પર પકાવવું અને મરઘી હોય તો તેનાં બધાં હાડકાં કાઢી નાખી નકી માસ રાખવું. ત્યારબાદ પાંચેર કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી કલક ભરેલી તપેલીમાં એક પાંચેર થીમાં લાલ તળી તેમાં મરઘી ચા ગોસ્ત નાખી સોજ તાજ દોઢ શેર મલાઈને માહે નાખી ચમચથી મેળવી મસાલો ગરમ બા તેણે ભભરાવી હેઠે થોડા અને ઢાંકણુપર વધારે ઇંગાર મુકી થી પર આવેને ઉતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મરચાંમાં.

કુમળી ફરબે મરઘી ૧, સોજાં મોટાં લીલાં મરચાં પાશેર ૧, કાંદા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, આડુ તોળા ૨૧, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, સોજાં મોટું નાળીયેર ૧, લસણનો નાનો કડો ૧, ઝેળચી તથા લવંગ દરેક ૭, તાજાં ઇંડાં ૪.

ઇંડાંને કઠણ બાશી છોલીને હલા બખે કટકા કાપવા. આડુ લસણને છોલી નાળીયેરને ખમણી એ બધું સાથે ઘણું બારીક પીસવું. મરચાંને ડીચકાં સાથેજ આખાં ઘોવાં. મરઘી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપી સોજા ઘોધ સોજા તપેલીમાં સવા શેર અને ઘટે તો ખીણું વધારે પાણી રેડી અડધું નીમક નાખી બરાબર નરમ ચેરવી એક પાશેર જોડેલો રસ રાખવો. ઝેળચી લવંગને ઘણું બારીક છુદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલધ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગનો તળી તેમાં પીસેલો સામાન લાલ કરીને ઉતારી માહે મરચાં, બાકીનું નીમક, ઇંડાં તથા મરઘીના કટકા નાખી ભાગે નહી. તેમ સંભાળથી બધું ચમચથી ભેળી ધીમે બળતે મુકવું અને મરઘી લાલ થાયને પેલો મરઘીમાંનો રસ રેડી ઢાંકીને ઇંગારે રાખી ધી પર આવેને ઉતારી લીંબુનો રસ તથા ઝેળચી લવંગ ફરતું નાખીને ઉતારી ગરમ ગરમ ખાવું. ઉપલીજ રીતે પણ મરઘીને બદલે કુમળાં નર બકરાનાં ફરબે દોઢ રતલ ગોસ્તના કટકાને પકાવવા. એ રધેલાં પકવાંનનો સ્નાસ બનાવવો હોય તો બાફેલાં ઇંડાં તથા લીંબુનો રસ નાખ્યા વગરજ ઉપર મુજબ પકાવીને તૈયાર કરવું. પછી ત્રણ ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી તેમાં એક ઇંડાંની દાળને બરાબર મેળવી જલદ સરકો નાના નવ ચમચા ભરીને એમાં ભેળીને એ બધું તપેલીમાંનાં પકવાંનમાં ફરતું રેડી બેઉ હાથે તપેલીને પકડીને હલાવી અંદરનું તળે ઉપર કરવું અને બાકીની બે ઇંડાંની દાળને ઉપરથી કાચીજ મેલી જરા વાર ઇંગારે રાખીને ઉતારવું. એ સ્નાસ ખાતી વેળાજ ઘૂર્ણ બનાવવો. ગમે તો નાળીયેરની સાથે ચાર સુકાં મરચાંને પણ પીસવાં, એ મરઘીની વાંની ઘણી સરસ લાગે છે. વધારે ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં બેવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું.

સોણું નરળું કુમળું પણુ ફરમે ગોસ્ત રતલ ૧, સારી જતના મોટ પટેટા શેર ૧, ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, નીમક તોણા ૧૧, આદુ તોળા ૦૧, લસણુ તોળા ૦૧, વેલાતી સોસ નાના ચમચા ૩, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, ખારીક કાપેલી સેલરી; પાર્સેલી તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી ઉળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, કુદનાનાં પાદડાં ૧૨, તાભાં ઇડાં આફેલાં ૪.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઇંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પટેટાને છોલીને બધે ફાડ્યાં કાપી ઇંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવા. આદુ લસણુને છોલીને છુંદવું. કોથમીર, મરચાં તથા કુદનાને ધોઇને ખારીક કાપવું. ઇડાંને છોલી ઉભા બધે કટકા કાપવા, ત્યારબાદ કાંદાને છોલી ખારીક ભુકા જેવા કાપી કલઇ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળા માહે આદુ લસણુ વધારી ગોસ્ત, નીમક તથા ઉળદ નાખી ચમચથી મેળવી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને ગોસ્ત અડધું ચરેને પટેટા તથા ખારીક કાપેલા સામાન તથા મરી નાખી બરાબર ચરેને સોસ તથા લીંબુનો રસ રેડી ઇંડા નાખીને ગરમ મસાલો ભભરાવવા. એજ રીતે એક ફરમે કુમળી મરઘીના કટકાને પણ પકાવવા. પાઇને માટે એ વાંની જોઇતી હોય તો તેમાં ઉળદ નાખવી નહી, તેમજ તેમાં ગ્રેવી વધારે જોઇયે છે માટે પકાવતી વેળા દોઢ બે પાથેર પાણી વધારે નાખીને પકાવવું. વધારે ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૨ જી.

નાનાં કુમળાં પણુ ફરમે ગોસ્તનો તાંગનો એક કટકો રતલ ૨, ધી શેર ૦૧, કાંદા શેર ૦૧, આદુ તથા લસણુ દરેક તોળા ૨૧, નીમક તોળા ૧૧, તાંદરા કાઢેલા ધાણા ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, ઝુકાં મરચાના ખીયા કાઢી નાખી પછી ખારીક છુંદેલી ભુકી સપાટ ભરેલી ચમચી ૩, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજા ખરી કેસર વાલ ૫ (બેઆની ભાર.)

ગોસ્તને સાફ કરી ઠંડા પાણીથી બે વખત ઘોષ આપોજી કટકો રાખવો. આફ લસણને છાલી છુંદીને ઘાણા સાથે મલમલનાં કપડામાં દીળી પોતળા બાંધવી અને એક કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ત્રણ શેર પાણી રેડી તેમાં એ પોતળા, ગોસ્તનો કટકો તથા નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે મુકવું અને ગોસ્ત ચરવા અગાઉ જો પાણી સુકાઈ જાય તો પછી ઢાંકણ પર ખીચું પાણી આપતાં રહી તે ગરમ થાયને તપેલીમાં રેડતાં જવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ એક શેર જેટલો રસ રહેને ઉતારી અંદરથી પોતળા કાઢી નાખવી. કેસરને જરા સેકીને બારીક વાટવી. પછી કાંદાને છાલી બારીક છુકા જેવા કાપી ખીચી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં બદામી રંગનો તળા તેમાં મરચાંની છુકી ભેળાને ગોસ્ત નાખી તે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી લાલ કરીને કેસર ભેળા રસ રેડીને ઇંગાર પર મુકવું અને ગોસ્ત તદ્દન ઘણું નરમ થાય અને પાણી સુકાઈ બધું ધી છુટું પડે ત્યારે ઉતારીને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. એજ રીતે પણ ગોસ્તના જરા મોટા કટકાને બારીને કાઢવા અને ઉપર મુજબજ એને પકાવવા મુકી સારી જાતનાં મોટા દોઢ શેર પટેટાને છાલીને એ ગોસ્તની સાથેજ એને પણ આખા પકાવી એ ગોસ્ત પલાવ પકાવવામાં નાખવું અથવા પલાવની સાથે ખાવું અથવા અમથું રોટલી સાથે ખાવું. પણ એમાં પટેટાને ભાગનું થોડું નીમક વધારે નાખવું. અને ચરવા મારે જરા પાણી પણ વધારે નામવું. એજ રીતે એક ફરબે પણ કુમળી મરઘીને આખી પકાવવી અથવા કટકા કાપીને પકાવવી. વધારે મરઘી અથવા ગોસ્ત પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં જોઈને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું ૩ જીું.

મળાઈનું ફરબે પણ કુમળું નરતું ગોસ્ત રતલ ૧૧, સારી જાતના મોટા પટેટા શેર ૧૧, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, ઘણા ઝીણા કાંદા ૧૨, નીમક તથા આફ દરેક તોળા ૧૧, કાપેલી સંલરી તથા પાસ્લા દરેક તોળા ૧, મીલનો પેહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળો ૦૧, સૂકાં મરચાંની છુકી તથા દહીલાં મઘી દરેક તોળો ૦૧, પેલાતી સોસ તથા જલદ સરકો દરેક તાના ચમચા ૨ થી ૨૦, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ થી ૧૧, કુદનાનાં

પાદડાં ૧૫, કરીલીમનાં મોટાં પાદડાં ૧૦, સેજ સુકાં અથવા લીલાં પાદડાં ૩, કોયમીર કુડી ૨ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, લસણની છુટ્ટી કળી ૭.

સેલડીના પાદડાંને અધાં કુમળા ડાંડા સાથેજ લઇને ઝે, પાર્શ્વી, દુદનો, કરીલીમ, કોયમીર, મરચાં તથા સેજનાં પાદડાંને ઘોષને બારીક નહીં પણ જાડું જાડું કાપવું. આડુ લસણને છોલી અડધા તોળા આડુ સાથે લસણને છુંદવું તા પીરવું અને બાકીનાં આડુનો ઘણો બારીક રેસો કાપવો. પટેરાને છોલી ઉભા બધે કટકા અથવા જાદી કાતરીઆ કાપવી અને ઝીણા કાંદાને છોલી ઝે બેઉને ઠંડાં પાણીમાં બીનવવું. ગોસ્તને સાર કરી નાના કટકા કાપી બે વખત ઠંડાં પાણીથી ધોવું. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક લુકો કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં ઘેરા લાલ રંગને તળી માહે છુંદવું આડુ લસણ ભેળા તે તળાવાનો સોહડમ નીકળેને અંદર ગોસ્ત તથા નીમક નાખી અમઅથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી તળે ઉપર કરી બધું પાણી બળી તતરીને ધી છુટું પડે ત્યારે આટો નાખી તેને તળીયા પછી દાઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે રાખવું અને અડધું પાણી બળેને આડુનો રેસો નાખવો. પછી ગોસ્ત તરમ થવા આવેને ઝીણા કાંદા તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવી ગોસ્ત અરબઃ ચરેને પટેટા નાખવા. તેટલા અરસામાં અંદરનું પાણી બળવા આવે તો ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે ઉમેરતાં રેહવું અને પટેટા તરમ થઇ આપણા અપ જોગી પુરતી થેવી રહેને છેલ્લે સોસ, સરકો તથા ગરમ મસાલો ભેળીને પુરતા ઇંગાર ઉપર ત્રણ ચાર મીનીટ રાખીને ઉતારવું. એક કુમળા પણ ભરેલી મરધીના સમારેલા કટકાને ઉપલીજ રીતે પણ ગોસ્તને બદલે પકાવવા. ચીકન પાછ માટે નાનાં પીલાં પકાવવા હોય તો તે તો જલદી ચીક જાય છે માટે તેમાં પાણી આછું રેડવું તેમજ આડુનો રેસો પીલાંની સાથેજ નાખવો અને સેજ ચરેને બાકીનો બધો સામાન તથા પટેટા નાખવા અને ઉપર મુજબ બધું ચરીને થેવી સાથનું થાયને તેમજ છેલ્લે ખટાસ તથા ગરમ મસાલો નાખીને ઇંગારે રાખવું.

ગોસ્ત અથવા મરવી મસાલાનું ૪ થું.

સોજાં કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧૧, સારી જાતના પટેટા શેર ૧૧, ઘણા ઝીણા કાંદા શેર ૧૧, મોટા કાંદા તથા ધી દરેક

શર ૦ા, નીમક તથા આડુ દરેક તોળો ૧ા, લસણ તોળો ૦ા, જલદ સરકો તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧ા, વેલાતી સોસ નાનો ચમચો ૧, આખું ૭૩ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, આખાં કાળાં મરી; દલેલી હળદ તથા મસાલો ગરમ દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ગોવાનાં મરચાં તોળો ૦ા થી ૦ા.

.ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ઠંડા પાણીથી બે વખત ધોવું. ઝીણા કાંદાને છોલીને ઠંડા પાણીમાં ભીનવવા. પટેરાને છોલી તેમાંથી ૦ા રતલની કાતરીઓ કાપવી અને બાકીનાના ઝીણા સોપારી જેટલા કટકા કાપી ઝીણા કાંદા સાથે પાણીમાં નાખવા. આડુ લસણને છોલી તેમાંથી એક તોળો આડુ તથા અડધો તોળો લસણને જુદું રાખી બાકીનાને છુંદવું. મોટા કાંદાને છોલી તેમાંથી પાંચ તોળા જુદા કાઢી બાકીનાનો ભુકો કાપવો. પછી પેલી પટેરાની કાતરીઓ, પાંચ તોળા પેલા જુદા કાઢેલા કાંદો, એક તોળો આડુ તથા અડધા તોળા લસણ સાથે મરચાં, મરી, ૭૩ તથા હળદને પાતા ઉપર ઘણું બારીક પીસવું. ત્યાર બાદ કલઘ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં પેલા ભુકા જેવો કાંદો બાલ તળી તેમાં છુંદવું આડુ લસણ વધારી તેમાં પીસેલો સામાન, ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચે મેળવી જરા તતરાવી સેજ બાલ થાયને સવા શર પાણી રેડી ઠંકાને ધીમાં આંચે રાખવું, પણ મસાલો હેઠે બાગે નહીં માટે તૈયાર થાય ત્યાં સુધી અચારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી. થોડું પાણી બળેને ધંગારે રાખવું અને ગોસ્ત સેજ નરમ થાય ત્યારે પટેરાના કટકા તથા ઝીણા કાંદા ભેળવા અને રસ ઘટ થઇ ધી છુટું પડેને બધો ખટાસ તથા ગરમ મસાલો મેળવી પાંચેક મીનીટ પછી પાછું ધી પર આવેને ઉતારવું. ગોસ્તને બદલે એક ફરયે હાફકાઉલના સાફ કીધેલા કટકાને એજ રીતે પકાવવા. એ વાંની સારી બાગે છે.

ગોસ્ત અથવા મરચી મસાલાનું પ મું.

નરજું સોજું ફરયે ગોસ્ત રતલ ૧ા, સોજા પટેરા શર ૧ા, ધી તથા કાંદા દરેક શર ૦ા, ઘઉંનો યા ચોખાનો આટો તથા નીમક દરેક તોળો ૧ા, આડુ તોળો ૦ા, તજ તથા લવંગ દરેક વાલ ૫ (જેઆની ભાર,) જલદ સરકો નાનો ચમચો ૬, લસણની જાદી

કળી ૬, કોથમીર કુડી ૪ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૩, મસાલો ગરમ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧૫.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી ડંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. પટેટાને છોલી બધે કાડ્યાં અથવા જાદી કાતરીઆ કાપી ડંડાં પાણીમાં નાખવા. આડુને છોલીને ઘણા બારીક રેસો કામીને ધોવો. કોથમીરનાં પાદડાં તથા લીલાં મરચાંને ધોઇને બારીક કાપવું. લસણને છોલી તજ, લવંગ તથા સુકાં મરચાં સાથે જરા સરકામાં ઘણુંજ બારીક પીસીને પછી કોડીનાં વાસણમાં બાકીના બધા સરકા સાથે બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક બુકા જવા કાપી કલષ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળી માહે ગોસ્ત તથા નીમક ભેળી દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે મુકવું અને ગોસ્ત ફાટીને કોથમીર, મરચાં તથા આડુનો રેસો મેળવીને પછી આટાને મુઠ્ઠીમાં લઇને તપેલીમાં ભભરાવીને ઉપર ફરતો નાખીને પછી અંદર ચમચ ફેરવવી નહી પણ ગોસ્તની શેવીની સપાટીની ઉપર બધે ચમચને ઉલટી દાખીને શેવીમાં આટો બેસાડી દેવો. ત્યારબાદ પાંચ સાત મીનીટે પટેટા ભેળવા અને બધું ચરીને નરમ થઇ શેવી ઘાડી થઇને ધી પર આવેને ગરમ મસાલો ભેળી પણ ચાર મીનીટ પછી પેલો સરકામાં પીસેલો મસાલો ઉપરથી ફરતો રેડી એક બે મીનીટ બાદ ઉતારી તપેલીના કાંથાને બે હાથે પકડી હલાવીને માહે મેળવવો. એક મળાડનાં ફરવે હાફકાઉલના સમારીને ધોયલા કટકાને ગોસ્તને બદલે બધા સામાન પર ઉપલીજ રીતે પકાવવું. તીખાસ થસદ નહી હોય તો મરચાં આછાં શેવાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી મસુરમાં.

આમે ચોપડીમાં ગોસ્ત તથા મરધી ચણાની દાળમાં છાપેલું છે તેજ મુજબનો બધા સામાન લઈ ચણાની દાળને બદલે આખા નવા મસુર લઇને તેજ રીતે ગોસ્ત અથવા મરધી પકાવવું. પણ ચણાની દાળની કાંતી મસુરને પાણીમાં ભીનવી રાખવા નહી પણ ચુંદા ડંડાં પાણીથી સોજા ધોઇને એમજ પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરધી માવામાં.

ગોસ્ત અથવા મરધી બારી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્ત વા મરધી અડધું કપ શેવી સાથળું પકાવવું. પછી નવી બદામની

નવટાંક બીજને છોલી રલાઈસ કાપવી અને નવટાંક ક્રીસમીસ દરાખને સાફ કરીને ધોવી અને એક પાથર ધીમાં પહેલે બદામને શીકી લાલ તળીને કાઢી લઈ દરાખને તળવી. ત્યારબાદ પોણા શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી એજ ધીમાં કકરે. બદામી રંગના તળવા અને ગોસ્ત અથવા મરઘી જે પકાવેલું હોય તેને શ્રેવીમાંથી કાઢી એક શેર તાજા મોલા માવા તથા બદામ દરાખ સાથે મેળવીને પછી શ્રેવીમાં ભેળી ઉપર ઉપસેલી ભરેલી એક અમચી ગરમ મસાલો ભભરાતી હેઠે ઘોડા અને ઢાંકણ પર વધારે છંગાર રાખી પંદર મીનીટ ચુમે રાખીને હિતારવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મુળામાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં પહેલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન લઈ નોલકોલને બદલે કુમળા બદા છ મુળાને સાફ કરી તેની કાતરીઓ કાપીને તેજ રીતે એમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી મોસંબીચણામાં.

આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ચણાની દાળમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા નેટલો બીજો બધો સામાન લેવો, પણ ચણાની દાળને બદલે એક ડ્રીપરી મોસંબી ચણાને ઘણા પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં અધાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી એ મોસંબી ચણાને મરઘી યા ગોસ્તની સાથે પકાવવા નાખવા. એમાં ગોસ્ત નરતું કુમળું પણ ઘણું ચરબદાર લેવું, તેમજ મરઘી પણ કુમળા પણ ઘણી ચરબદાર લેવી. ગોસ્ત અથવા મરઘીને બદલે ગમે તો દાળ વાલની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ અને તેટલાજ ચરબદાર ચુરદાને સોજા ઘોષને મોસંબી ચણાની સાથેજ એ પકાવવા મુકવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી રાતા કોહોળામાં.

મજાહનાં પાકાં રાતાં કોહોળાને છોલી અંદરનો ગર તથા બીયાં કાઢી નાખ્યા પછી તેના આસરે સવા ઇંચ નેટલા સમ ચોરસ કટકા કાપીને તે દોઢ શેર કટકાને ઠંડા પાણીમાં ભીજવવા. ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં કુમળા ઝાંખળાં સાથના પાંદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ચોષને જરા જાડું છુંદવું યા પીસ્તવું. પછી

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના ગોસ્તના વજનસરના કટકા લઈ ઘોષને તેમાં લખ્યા જેટલાં ધીમાં કાંદા તળી આદુ લસણ વધારીને તેમાં ગોસ્તના કટકા, કોથમીર, ચરચા, દસેલી હળદ, મરી તથા ધાણાજીરાનો મસાલો એ ત્રણડે દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી તથા દોઢ તોળો નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને જરાવારે ઉંઘાડી તળે ઉપર ફરીને ઢાંકી બરાબર તતરેને દોઢ શેર પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમાં આંચે રાખવું અને ગોસ્ત નરમ થઈ થોડું પાણી રહે સારે કોહોળાંના કટકા નાખી ચમચે ભેળવા અને તે ચરીને ધી પર આવી જરા લીધું જેવું હોયને ઉતારવું. ખારું કરવું હોય તેા ઉપલીજ રીતે પણ ફક્ત કાંદા, આદુ, લસણ તથા ધી નાખીનેજ પકાવવું. ગોસ્તને બદલે એક હાઈ ફાઉલના સાઈ કીધેલા કટકાને પણ એજ રીતે પકાવવા.

ગોસ્ત અથવા મરઘી વગરની તરકારી.

કોઈ પણ જાતની લીલી યા સુકી તરકારી ગોસ્ત અથવા મરઘી વગર અમથુંજ ખારું અથવા મસાલાનું પકાવવું હોય તેા આએ ચોપડીમાં બધી જુદી જુદી જાતની તરકારીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી વગર બીજો બધો સામાન તૈયાર કરીને અમથીજ તરકારી પકાવવી, તેમજ ચણાની દાળ, સુકા ચોળા, મસુર, વાલની દાળ, માસંબી ચણા અથવા ઘોટવાલને પણ એમજ ગોસ્ત અથવા મરઘી વગર અમથુંજ તેમાં લખ્યા મુજબનો સામાન લઈને તેજ રીતે પકાવવું, પણ ગોસ્ત અથવા મરઘીને ભાગનો બધો સામાન લખેલું હોય તે કરતાં તેના પ્રમાણમાં બધો ઓછો લેવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી વાલની દાળમાં.

આએ ચોપડીમાં દાળ વાલની મસાલાની તથા મોલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે બીજો બધો સામાન લેવો પણ ચુસ્દાને બદલે સોળું કુમળું નરનું ફરળું ગોસ્ત દોઢ રતલના કટકા અથવા મોટી ફરળે પણ કુમળી એક મરઘીના કટકાને સાફ કરી ઘોષને ને લઈ એજ દાળમાં લખેલી રીતે મસાલાનું પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી વાલમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી માસંબી ચણામાં છાપેલી છે તેમાં લખેલા બધો સામાન નેટલોજ લેવો પણ માસંબી ચણાને બદલે ઘોટવાલ

અથવા બીજા કોઈ પણ જાતના સોજા વાલ આવે છે તે લેવા અને તેને અધાર કલાક સુધી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી સોજા ઘોઘને પછી તેજ રીતે પણ માસબી ચણાને બદલે એ વાલમાં ગોસ્ત યા મરઘી પકાવવું. પણ વાલ જીના હોય છે તો ગમે તેટલા કલાક ચુલે રાખે તોય તે ચરતા નથી માટે તેવા જીના હોય ત્યારે સેકીને બારીક પાઉદર જેવા તેટલો પાપડ ખાર ના તોળાને એક શર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવી ગાળીને એ હીસાએ વાલ કુપે તે ઉપરાંત ઉપર આવે તેટલું પાણી કરીને તેમાં વાલને ઉપર લખ્યા જેટલો વખત ભીનવી રાખ્યા પછી સોજા ઘોઘને પકાવ્યાથી મજાહના ચરીને નરમ થાય છે. પણ એમ ભીનવેલા વાલ હોય ત્યારે પકાવવામાં નીમક જરા આધુ નાખવું. પાપડ ખારને બદલે ગમે તો એટલોજ સોદાખાઈ કાર્ય લેવો.

ગોસ્ત અથવા મરઘી વેંગણાંમાં.

નરતુ* કુમળું ફરપે ગોસ્ત રતલ ૧, કુમળાં બીયાં વગરનાં વેંગણાં શર ૧૫, ઘી પાશર ૧ થી ૧૫, કાંદા શર ૦, નીમક તોળો ૧૧, આડુ તોળો ૦૫, લસણ તોળો ૦.

ગોસ્તને સાફ કરી વજનસરતા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. વેંગણાંને છોલી માટી હોય તો ઉભાં ચાર ચીરયાં કાપી તેના ત્રણ ધંચ લાંબા કટકા કાપવા અને નાનાં હોય તો ડીચકાં વળગેલાં રાખી છોલીને બે ભાગમાં ઉભાં કાપી ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવાં, કારણ અમથાં રાખ્યાથી કાળાં થઈ જાય છે. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં લાક તળા માહે આડુ લસણ વધારી ગોસ્ત તથા નીમક નાખી ચમચથી મેળવી મરજી પડે તો તતરાવવું અને ગમે તો એમજ રાખી એક શર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખી ગોસ્ત જરા નરમ થાયને વેંગણાં નાખવાં અને વેંગણાં ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ચમચ ફેરવી આંદરતું પાણી સુકાવા આવેને ધંગારે રાખી ધી પર આવેને ઉતારવું. મસાલાનું કરવું હોય તો બે ઝુડી કોથમીરના પાદડાં તથા માટાં લીલાં બે મરચાંને ઘોઘને બારીક કાપી યા પીસીને એ તથા દલેલી હળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચીને

આદુ લસણ વધારીયા પછી માહે મેળવવું અને તૈયાર થયા પછી ઇંગારે મેલતી વેળા સોજો જલદ સરકો નાના ત્રણ ચમચા તથા સપાટ ભરેલો નાનો એક ચમચો ખાંડ ભેળીને ધી પર લાવવું. એજ રીતે એક ફરયે પણ કુમળી મરઘીના કટકાને પકાવવા. વધારે ગોસ્ત મા મરઘી પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પાણી નામીને પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી સલગમમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી નોલકોલમાં પેહેલું છાપેલું છે તેટલોજ અથો બીજો સામાન લઘ નોલકોલને બદલે સોજા કુમળા સલગમ લઘને તેજ રીતે ગોસ્ત અથવા મરઘી એમાં પકાવવું. સલગમ ગમે તેટલા મોટા પણ જો કુમળા હોય તો તેની ઉપરનાં પાદડાંની વચોવચમાં ડાંડો થયેલો નહી હોય પણ તે જગ્યા ઉપર ખારીક પાદડાંજ હોય છે તેવા સલગમને કુમળા સમજવા. પણ જો સલગમ ગમે તેટલા નાના પણ હોય અને તેમાં એ જગ્યા ઉપર જો જલ્દા ડાંડો કુટેલો હોય તો તે ઘરડા નીકળે છે.

ગોસ્ત અથવા મરઘી સુકી તરકારીમાં.

ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ગોસ્ત યા મરઘીને ખાઈ પકાવવા સુકવું અને તે અડધું ચરે ત્યારે શકરકંદ હોય તો તે સવાશેરને છોલી તેની અકેક ઇંચ જાદી કાતરીઓ કાપી ઘોઘને તે નાખી બરાબર ચરીને નરમ થાયને સેજ શ્રેવી સાયનું અથવા ધી પર પકાવવું. રતાણ કંદ અથવા કમાદીયો કંદ સવાશેરને છોલી તેની જરા પતળી કાતરીઓ કાપી ઘણો જલ્દા હોય તો કાતરીઓના બપે કટકા કાપી પાણીમાં ભીતવી રાખવા અને શકરકંદની માફકજ એને પણ પકાવવો. સુરણ અંદરથી રાતાં કોહોળાંના જેવું હોય છે તો તે ઘણું ખર્ ખાધામાં વવરવું નીકળે છે અને કીમ જેવા શીકા રંગનું તેવું નીકળવું નથી પણ કદાચ એવુંબી વવરવું નીકળે છે માટે જરા કાચું સુરણ ચાખી જોવું પણ વળી કોઈ વખત સુરણ ઘણુંજ વવરવું નીકળે છે અને તે મોઢાંમાં નાખ્યાથી ઘણુંજ લાગીને અંદરથી મોઢું સુજ આવે છે માટે સંભાળીને લેવું. હાથની પતળી ચામડીની ઉપર ઘસ્યાથી પણ વવરવું સુરણ પરખાય છે. માટે વવરવું નહી હોય તેવું સવાશેર

સુરાણને છોલી તેના અંગે ઇંચ જેટલા ચોરસ કટકા કાપી કાંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા અને ગોસ્ત યા મરઘીને તતરાવતી વેળા ગમે તો અડધો શેર ઝીણા કાંદાને છોલી ઘોઘને સાથે એ પણ તતરાવીને એક શેર પાણી રેડી નીમક નાખી અડધું ચરેને સુરણના કટકા ભેળી જરા ગ્રેવી સાયનું અથવા ધી પર પકાવવું. સુરણ મસાલાનું પકાવવું હોય તો આઠ લસણ વધારવા પછી માહે દહેલી ઉળદ તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખવું. એમાંની કોઈ પણ તરફારી તથા ગોસ્ત મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પકાવવું.

ગોસ્ત અથવા મરઘી સેકતાની સીંગમાં.

મોટી જાતી પણ મજાહની કુમળા સેકતાની આડ સીંગને છોલીને તેના દોઢ ઇંચ જેટલા લાંબા કટકા કાપી પણ ચાર કટકાની ઝુડી એના વાખ અથવા દોરાથી બાંધવી અને એક શેર મોટા પટેરાને છોલી કાતરીઓ કાપવી અને એ બેઉને કાંડા પાણીમાં ભીનવી મુકવું. એક સોજા નાળીયેરને ખમણી તેનું એક પાશિર જેટલું ઘાડું દુધ શરૂ. પછી સવા રતલ કુમળાં નરના ગોસ્તના કટકા અથવા એક મરઘીના કટકાને ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખ્યા પ્રમાણે એક શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળત પકાવવા મુકવું અને અડધું ચરેને સીંગતી ઝુડીઓ નાખવી અને તે જરા નરમ થાય સારે પટેરા ભેળી નાળીયેરનું દુધ રેડી પુરતા ઇંગાર ઉપર ઢાંકીને રાખવું અને બધું બરાબર ચરે અને જરા ગ્રેવી સાથેજ ઉતારવું. ગ્રેવી ઘણી રાખવી નહી. ગમે તો કાચી કેરીનાં છોલેલાં મોઠાં ફાડ્યાં, બીલબડી, મોઠાં કાચાં કરવંદાં, કમરખના કટકા અથવા પાકાં ટામેટાં એ પાંચમાંથી જે ગમે તે એક ચીજ અડધા શેરને આસરે લઈ પટેરા નાખ્યા પછી જરા વારે તપેલીમાં નાખવું. ગોસ્ત યા મરઘી વધારે પકાવવું હોય તો ગોસ્ત અથવા મરઘી પકાવવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે પકાવવું.

ગોસ્ત ધોવા, છુંદવા તથા પકાવવાની નવી રીત.

આપણાં લોક ગોસ્તનું પાણી તદ્દન નીતરું નીકળે ત્યાં સુધી ચોળા ચોળીને ધોય છે અને તેમ કીધાંથીજ બરાબર સોજી થયેલું માને છે, તેમજ ઘણાંઓ ગોસ્તને ધોઈને પછી ખીચા છુંદે છે.

પણુ એમ ઘેવાથી તેમાંના પુરતીકારક પદાર્થ નીકળી જાય છે તે બાબે એક ગ્રહસ્થે લંબાણથી બાપણુ આપેલું છે તેનો ટુક સાર હેઠલ ઉતાર્યો છે, તે પ્રમાણેજ પકાવવું જો કે તનદસ્તીને માટે કાયદાકારક છે તેપણુ તે ઉપર અમલ કરવા તે તો પકાવનારની મરજી ઉપર છે.

શરીરને પોષણુ આપનાર મુખ્ય ચાર ગુણો છે, તેમાં નાઇટ્રોજન ના ઍલ્યુમન છે. એ ચીજો આપણાં શરીરમાં દરરોજ ધસાડો ખોરાક મારફતે પુરે છે. ઇડાંની સફેદી ચોખ્ખી ઍલ્યુમન છે અને ઇડાંને પકાવ્યાથી સફેદી બંધાય છે એટલે તેમાં કાચી સફેદીની માફક ગુણ રહી શકતો નથી પણુ ઝોલો થાય છે માટે હાફ ગોઈલ્ડ કરતાં કાચા ઇડાંનો ફાયદો છે. ખોરાકમાં ખીજી અગાળી ચીજ સ્ટાર્ચ છે, તે શરીરમાં કામગીજ કરવાની તાકત આપવા સાથે ગરમી પણુ ઉત્પન્ન કરે છે. ત્રીજો પદાર્થ ચોક્કસ જાતનો ખાર છે, તે વનસ્પતીના ખોરાકમાંથી મળે છે માટે તેનો ઉપયોગ કરવો. ચોથી ચીજ હાડકાંના સાંધા સાથે વળગેલા જલ્લેતીન નામનો જલ્લી જેવો ચીકણો પદાર્થ હોય છે. ગોસ્તમાં બધું નાઇટ્રોજન અથવા ઍલ્યુમન છે ખરું, પણુ ગોસ્તને ઘેવા વગર તો પકાવી શકાવું નથી અને ઠંડા પાણીએ ઘેતાં બધું ઍલ્યુમન નીકળી જાય છે અને ગરમ પાણીથી તે ગોસ્તમાં જલ્લવાઈ રહે છે માટે ગોસ્તને વાપરવા માટે નાના ટુકડા કાપવા અગાઉ પેહલે એક મોટા આખા કટકાને ઉપરથી છરી વડે બરાબર સાફ કરીને પછી ગરમ પાણીથી એકજ વખત ઘેઇને કટકા કાપ્યા પછી ફરી પાણું ઘેવું નહીં. એમ કીધાથી ઍલ્યુમન ગોસ્તની અંદરજ રહેશે, તેમજ ગોસ્તને વધારતી વેળા તે માટે છુટેલું પાણી બાળી તતરાવીને પછી પકાવેલાં ગોસ્તનો સ્વાદ જો કે સારો થાય છે ખરો પણુ તેથી સઘળો કસ નીકળી જાય છે. તેટલા માટે તતરાવ્યા વગર પકાવેલું ગોસ્ત વધારે સારું. ગોસ્તની ચરખીમાં સ્ટાર્ચનો ભાગ હોય છે માટે ગોસ્ત ઉપર વળગેલી ચરખી કાઢવી નહીં. ગોસ્તને ઉપરથી સાફ કરીને ઘેવા વગરજ ખીમી છુંદવાથી તેમાંનો મીટળુસ અંદરજ રહેશે, પણુ તેમ નહીં ગમે તો પછી ઉપર લખ્યા મુજબ એકજ વખત ગરમ પાણીથી ગોસ્તને ઘેવું. ઘરમાંનક લાકડાંનાં ઢીમડાં બરાબર સાફ રહી શકતાં નથી માટે

ગમે તો ધ'ગ્લીશ બનાવેલા ખીમો છુંદવાના સાંચા આવે છે તે વાપરવા.

ઘઉંનું દુધ કાઢવાની રીત.

સોજા જાદા સફેદ ખંડવા ઘઉં એક પાયલીને ચુંદ્રી સોજા ઘોષ કલઈ ભરેલાં તપેલામાં ઘઉં નાખી એ કુખતાં તેની ઉપર રહે તેટલું ઠંડુ પાણી રેડીને બીનવી ગરમીની રૂતમાં દીવસમાં બે વાર અને બીજી રૂતમાં એકજ વાર રોજ પાણી બદલ્યા કરી ત્રણ દીવસ પછી ઘઉંને પાણીમાંથી કાઢીને સોજા ખાંડણીમાં બારીક છુંદવા અથવા પથરના તદન સાફ પાતા ઉપર પીસ્વા અને ચાર શેર સોજા ઠંડા પાણી સાથે મોટી કલઈ ભરેલી કથરોટમાં ખુબ ચોળીને પછી કલઈવાળાં મોટાં બોયાંને મોટાં તપેલાંની ઉપર સુકા તેમાં પાણી સુધાંજ ઘઉં નાખી હથેલીથી ધસ્તું અને હેઠે તપેલાંમાં બધું દુધ એકઠું થાયને છલટાંને એજ રીતે બીજું બે વખત છુંદી ચોળીને બાકી રહેલું દુધ છાંડી લઈ છુંછા ફેંકી દેવા. પછી મસલીન અથવા જાંજરી મલમલથી એ બધું પતણું થયલું દુધ ગાળવું. જેથી અંદર બાકી રહેલાં છલટાં હથે તે નીકળી જાય, તે પછી દુધને થોડા કલાક ડરવા દેવું અને દુધ નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી ઉપરનું બધું નીતરૂં પાણી નીતારી કાઢી બાકી પાણી રહેલું હોય તેને એજ રીતે કાઢી નાખ્યા પછી દુધને સફેદ સોજાં જાદા ઘટ કપડાંમાં નાખીને પોતણું બાંધી બારથી પંદર કલાક ટાંગી રાખ્યા પછી છોડીને કઠણ થયલું દુધ કાઢીને તેના કટકા કરી સાદડીની ઉપર ઘોણું સફેદ કપડું પાયરીને તેની ઉપર તડકે સુકા અંદર સેજ પણ પાણીનો ભાગ રહે નહી ત્યાં સુધી તડકે બરાબર સુકું સુકવવું. તેથી દુધ ખાટું થશે નહી પણ સોજું રહેશે. ઘઉંનું દુધ નહી હોય અને વૃત્ત વાપરવા મોટે જોઈવું હોય તો ઘરના દલેલા ઘઉંના સોજા રવાને થોડાં ઠંડા પાણીમાં ત્રણેક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી એક તપેલીની ઉપર મલમલનાં મજથુત કપડાંને ઓળાની કાતી ઢીલું બાંધી તેમાં પાણી સુધાંજ રવા નાખી ઘટે તેટલું બીજું પાણી લેતાં જઈ રવાને ખુબ ચોળી ચોળીને બધો પીગળાવવો, જેમ કરતાં હેઠે તપેલીમાં દુધ થશે તે ઠરેને ઉપરનું પાણી કાઢી નાખીને હથેલોમાં લેવું. એ રીતે તોળેલા એક શેર રવામાંથી સુકવેલાં અડધો શેર દુધના જેટલું થાય

છે, તેમજ એક પાયલી ઘઉંમાંથી પાણી નીકળી ગયા પછી પોતળાંમાં આંધિલું દુધ કાઢીને તે તોળેલું પાંચ શેરની જરા ઉપર થાય છે અને તદન સુકવ્યા પછી ચાર શેર થાય છે. એક પાયલી કરતાં વધારે ઘઉંનું દુધ કાઢ્યું હોય તો તેનું એકજ મોડું પોતળું આંધ્યાથી પાણી ગળતાં વખત લાગશે માટે જુદાં જુદાં પોતળાં આંધવાં.

ઘઉંનું દુધ તોળેલું.

સુકવેલું ઘઉંનું દુધ, ઘી તથા ખાંડ દરેક શેર ૧, અદામ નવી ખીજ નવટાંક, એળચી તોળો ૧૦૦, જયફળ તોળો ૦૧, ઘણો સોજો ગોલાળ નાના ચમચા ૫.

અદામને છોલીને ખાંચે કટકા કાપવા. એળચી જયફળને છુંદવું. ઘઉંનાં દુધને અડધા શેર ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને પછી તેમાં ખાંડને બરાબર મેળવવી. પછી કલછ ભરેલા પાટીયા અથવા મોટી કઢાઈમાં ઘીને બરાબર કકડાવીને તેમાં અદામને કકરી અદામી રંગની તળાને આંધરાંની ચમચથી કાઢી લેવી અને ચુલા પર ધીમી આંચે અથવા પુરતા ઇંગાર પર રાખી ભીનવેલું દુધ હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછું બરાબર મેળવ્યા પછી ઘીનાં વાસણમાં એ દુધ નાખી તવાયાથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને દુધ ચરીને તેના સફેદ રંગ બદલાઈને નીતરે થાય ત્યારે તેમાં જે ગાંગડા થયલા હોય તેને ભાંજીને છુટ્ટા કરવા નહીં, તેમજ લાલ પણ થયા હવું નહીં પણ સોપારી જેટલા તથા તેથી જરા નાના કટકા હોય તે બધા એમજ રાખી ઉપરથી ગોલાળ છાંટી તે ભળી જરા વારે ઉતારીને બાકીના સામાન મેળવીને કાઢવું.

ઘઉંનું દુધ દુધમાં રાંધેલું.

બરાબર સુકવેલું ઘઉંનું દુધ તોળેલું એક પાશર લેવું અને તેને સોજાં વાસણમાં પુરતાં ઠંડાં પાણી સાથે મેળવીને ભીનવી રાખવું અને બધું દુધ હેઠે બરાબર ઠરી જાય અને ઉપર પાણી તરી આવે તે પાણીની સાથે દુધ નીકળી જાય નહીં તેમ બધું કાઢી નાખી એમજ બીજું સોજું પાણી મેળવી એજ રીતે ભીનવી રાખ્યા પછી પાણી કાઢી ત્રીજી વખત પાછું એમજ કરીને પાણી

કાઠી નાખ્યું. એમ દુધને ભીનવી રાખીને પાણી કાઢ્યાથી દુધમાં અડાસ હોય તે નીકળી જઈને તદ્દન સોજી થાય છે. ત્યારબાદ એક ક્ષણ ભરેલા પાટીયામાં દોઢ શેર ડાંડાં પાણી સાથે એ બધાં દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે મધ્યમ બળને મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરી હેઠે લાગવા કે જરાખી ગાંગડો થવા દેવો નહીં. પાણી સુકાઈને દુધ ઘટ થાય ત્યારે બેંસનું સોજી તાજું દુધ અડધા શેર તથા એક પાશર ખાંડને માહે બરાબર મેળવી એક રસ કરીને એમજ ઘુંટ્યા કરવું અને મજાહનું ઘણું ઘટ થાયને ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ત્રણ ચમચા અંદર બરાબર બેળાને ઉતારી સોજી સુપષ્ટમાં જીંદું જીંદું રેણું અને ડરીને તદ્દન બંધાયને ખાવું. વધારે દુધનું પસંદ હોય તો બેંસનું દુધ એક શેર લેવું અને તેને લાગની ખાંડ કપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા જેટલી વધારે લેવી. કેસર નાખવી હોય તો ત્રણ વાલ સોજી ખરી કેસરને ગોલાખમાં બે ત્રણ કલાક આગમય ભીનવી રાખી સારીકાની ચોળીને મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને છુંછા કાઠી નાખી એ કેસર સાથેનો ગોલાખ બરાબર મેળવો.

ધઉંનું દુધ રાંધેલું.

સોજી ખાંડ શેર ૧૫, બરાબર સુકવેલું સૂકું ધઉંનું દુધ તથા સોજી ધી દરેક શેર ૧, એળચી તોળો ૦૫૫, જયફળ ૧, ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૫.

એળચી જયફળને છુંદવું. પછી ત્રણ શેર સોજી ડાંડાં પાણીને ક્ષણ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં નાખી તેમાં દુધ ભીનવી બરાબર પીગળાવી માહે ખાંડ તથા ધી બેળી ચુલે ધીમે બળતે મેળી ચમચથી ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહીં અને બધું પાણી બળી ધી છુટું પડીને મજાહનું હલવા જેવું ચીવટ થાય અને લાલ પસંદ હોય તો વધુ વખત ફેરવ્યા કરી લાલ થાયને ગોલાખ બેળવો અને તે બળેને ઉતારીને એળચી જયફળ બેળવું. બીજી રીતે દુધ રાંધેલું હોય તો નવઠાંક બદામની બીજને છાલીને તેના બેઉ ફાડચાં છુટાં કરવાં અને ઉપર મુજબનાં અડધા શેર દુધને હઠી શેર ડાંડાં પાણીમાં પીગળાવી તેમાં પોહોળા શેર ખાંડ તથા નવઠાંક ધી નાખી ઉપર મુજબ ચુલે ઘુંટવું અને કઠણ થાયને ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ચાર ચમચા બેળીને જરા વારે ઉતારી રકાખીઓમાં રેડીને તેની ઉપર

છુટાં છુટાં બદામનાં ફાડ્યાં વળગાવી ફંડું થાયને ખાવું. મરજી પડે તો ધી વગર અમથુજી રાંધવું.

વરલ તાજી તથા સુકી તળેલી તથા ભુંજેલી.

તાજી ધરલના આખા પાટને હાથવડે વચમાંથી ચીરીને બે ફાડ્યાં છુટાં પાડીને તે આખાંજી રાખ્યાં અને ગમે તો કાપીને બગે ઈંચના કટકા કાપવા. પછી જરા નીમક લગાડીને વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી સોજી ઘોઈ લોઢી ઉપર ધી અથવા સોજું મીડું તેલ કપડાવીને એમજ તળવી અને ગમે તો આંચે ચોપડીમાં મસાલો માછલી તળવાનો ગામડી છાપેલો છે તે લગાડીને તળવી. સુકી ધરલને સોજી ઘોઈને તાજી ધરલનીજ કાતી અમથી અથવા મસાલો લગાડીને તળવી. એ સુકી ધરલને ભુંજવી હોય તો ગલેલ યા ચીમટાને પુરતા ઇંચાર ઉપર મુકીને તેની ઉપર બેઉ પડ બરાબર ભુંજવાં. ગમે તો ધરલના કટકાને વચમાંથી બે ભાગમાં કાપી પતળી કરીને ભુંજવી.

ધરનો દલેલો ઘઉંનો આટો, મેદો તથા રવો.

સોજા ખંડવા ઘઉંને ચુંટીને દલાવવા. પછી એ આટો ચાળવા માટે તારનો સાંધારણ ચાળણો જોને ખેરો કહે છે તેનેથી એ આટાને ખુનચામાં ચાળવો. જમ કરતાં ઝીણા રવા સાથે ભિળાયેલો મેદો ખુનચામાં પડે છે અને એ બેઉ ભિયું હોય તેનેજ ધરનો દલેલો આટો કહે છે. તેવો આટો ઘઉંની રોટલીમાં, પરેકામાં મલીદામાં અથવા ખીજ કોઈની ચીજમાં વાપરવા માટે લખેલું હોય ત્યાં એ વાપરવો. પણ એ રીતે આટાને ચાળી લીધા પછી ચાળણીમાં (ખેરામાં) જદા રવા સાથે ભિળાયેલું યુગું બાકી રહેશે તે બધાંને સુપરાંમાં નાખીને ઉફ્ફુતાં યુગું ઉફ્ફાઈને સુપરાંમાંથી બાહરે ઉડીને નીકળી જશે. અને સુપરાંમાં જદા રવા બાકી રહેશે એ રવાને કટલેસ, પટેરાના હાડી ચાપ, પેટ્રીસ, ખીમા પટેરાના તથા ખીજાં કાંઈની કામમાં લેવા આંચે ચોપડીમાં છાપેલું હોય તેમાં વાપરવો. ખેરાથી ચાળેલા આટામાં મેદો તથા બાસર રવો બેઉ ભેગા હોય છે તે બેઉ છુટું પાડવું હોય તો ઝીણા મઝલીનનાં કપડાંનો હોય તેવો ઘણાજ બારીક તારનો ચાળણો આવે છે અને તે ચાળણાનેજ મેદો કરી કહે છે તેમાં એ આટો નાખીને

ચાળવા, જેમ કરતાં નીચે મુકેલી યાળીમાં ઘણા બારીક સફેદ મેદા પડશે અને ચાળણીમાં બાકી રવા રહેશે. પણ એ રવાનેથી એમજ વાપરવા નહીં પણ જેને રવા કાઢતાં આવડતું હોય છે તે એ રવાને સુપરામા નાખી ઘોળી ઘોળીને મળાડનો સોજો રવા કાઢીને પછી તેને ઉપયોગમાં લેય છે. યુથું ઘણું પુસતીકારક છે માટે ગણા લોક ઉપર મુજબ દલાવીને બધું છુટું કરાવતાં નથી પણ ભારી ધંદીથી ઘઉંને બારીક દલાવી બધું મિશ્રુજ રાખીને તેની શેટલી બનાવે છે.

ધારી બદામ અથવા પસ્તાની.

સોજી નવી બદામની ખીજ તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૧૦, સોજી ખરી કેસર તોળો ૦૧, એલચી તોળો ૦૧, જયફળ વાલ ૨, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખીજ ખાંડ ખપ મુજબ.

ખાંડને છુંદવી. એળચી જયફળને છુંદવું. પછી બદામને છોલી બદામનું તેલ નીકળે નહીં તેમ હલકે હાથે તદત સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી અને કેસરને સેકી ઘણીજ બારીક છુંદી બદામ સાથે એ તથા છુંદલી ખાંડ બેળીને પછી બધું સાથે પીસીને મેળવવું. પછી પેલી કપડાંથી ચાળેલી બારીક ખાંડને સાફ પાટીયાં ઉપર જરા છાંટી તેની ઉપર એ મેળણીને સફાઇથી ૦૧ ઇંચ જેટલી જાદી વેળણથી વણીને પાંચ ઇંચ વ્યાસના પત્રાંના ગોળ દાબડાની કીનારી વડે ધારી કાપી કઠણ થવા માટે તેને ઠંડી લટી યા તંદુરમાં મુકવી. પસ્તાને છોલીને તેની પાણુ એજ રીતે પણ કેસર નાખ્યા વગર ધારી બનાવવી. એમાં જરા વેનીલા એસેન્સ નાખ્યાથી સારા ટેસ્ટ થશે.

ધારી માનની.

માનની ધારી બનાવવી હોય તો હેઠે ધારી સાદી છાપેલી છે તેમાં ભરવા માટે બધી ચીજ બનાવવા માટે છાપેલું છે તેમાંથી ગમે તે એક જોઇતી હોય તે બનાવવી. પણ તેમાં જેખી ચીજ હોય તેમાં એ ધારીને માટે તો મેવો નાખવો જોઇયે. પછી આએ ચાપડીમાં માન બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં સાધારણ માન છે તે મુજબનું ખપ જોયું બનાવી તેના બટકનાં મોટાં ઇડાં

જેટલા માટાં ગોળા કરીને તેનું ફેલું બનાવું અને એ માનના ગોળાના કરતાં પેલું અંદર ભરવા માટે જે તૈયાર કીધું હોય તેનો દોઢ ઘણો મોટો ગોળો કરી ધારી સાદીમાં લખ્યા પ્રમાણે અંદર ભરી માટું બીડી લઇને પછી અડધી ઇંચ જાદી ધારી વણવી. પછી પેણામાં સોજી માનતું ઘી નાખી મધ્યમ બળતે કકડાવીને તેમાં મળહની સફેદ પણ કકરી ધારી તળવી.

ધારી સાદી.

મસકતી અથવા બીજો સોજો નરમ ખજૂર એક શેરને સાફ કરી ઠંડીયા કાઢી છુંદીને મસળી નરમ માવા જેવા કરવો અને તેમાં છુંદેલી એળચી તોળો ઝા, જાયફળ તોળો ઝા, છોલીને છુંદેલી બદામની બીજ તોળા ૨ બેળી ઘણો સોજો ગોલાખ નાના એ અમચા ભેળવો. ગમે તો છુંદેલા ખજૂરને ઘીમાં નરમ તળીને મસળી પછી ઉપર મુજબનો બધો સામાન ભેળવવો. આ એ ચોપડીમાં ખમણુ નાળાયેનું સાધારણ છાપેલું તે મુજબ એક સોજાં નાનાં નાળીયેરનું ખમણુ બનાવવું. પણ એમાં મેવો નાખવો નહીં. સોજો તાજો મોલો માવો એક શેર લેવો અને તે ઠંડા થાયને તેમાં મીઠાસ પુરતી સોજા મેદાખાંડ, બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક નવટાંકને છોલીને તેની ઘણીજ બારીક સ્લાઇસ, છુંદેલી એલચી અડધા તોળો તથા જાયફળ ઝા તોળો અને માવો નરમ થાય નહી તેટલો થોડો ઘણો સોજો ગોલાખ એમાં ભેળવો. સોજા નવી એક ટીપરી ઉપરની ઢાળને હળદ વગર અમચાજ મોલી કાણુ રાંધી ઠંડી થાયને ટેસ્ટ મુજબ માંડ વાંદેલું નીચક ભેળવું અને મીઠી કરવી હોય તો ટેસ્ટ મુજબ મેદા ખાંડ તથા ઉપર લખ્યા જેટલી એલચી જાયફળ ભેળવું. વસઇનાં માટાં પીળા છાલના પાંચ કેળાં લેવાં અને તેને બારી છોલી ચીરીને અંદરની બધી નેસ કાઢી નાખી કરછીથી છુંદી બરાબર નરમ કરી તદ્દન ઠંડા થાયને અમચુંજ છુંદેલી એળચી અડધા તોળો તથા જાયફળ ઝા તોળો અને મીઠાસ મુજબ મેદા ખાંડ ભેળવી અને મેવો પસંદ હોય તો બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં પસ્તાં દરેક એ તોળાને છોલી છુંદીને એ પણ કેળામાં ભેળવું. સોજા ચકરકંદ અથવા રતાણું કંદ એક શેરને નરમ બારી છાલ છોલી બરાબર ઘુંટીને માવા જેવા નરમ કરી ઉપર કેળામાં લખ્યા મુજબનું એળચી, જાયફળ તથા

ખાંડ ભેળી ઘણો સોજો ગોલાખ નાના એ ચમચા અંદર મેળવવો. પણ વધારે સવાદવાળો કંદ કરવો હોય તો બાણી છાલીને ધુંટયા પછી એક શેર સોજાં ભેળ વગરનાં તાજાં ફૂંદમાં અડધો શેર ખાંડ તથા એ કંદને બરાબર મેળવીને ચુલે મુકી ધુંટયા કરી કઠણ થાયને ઉતારીને કાઢવો અને તદન કંડો થાયને ઉપર માવામાં નાખવા માટે જે સામાન લખ્યો છે તે બધો એમાં પણ નાખવો. અડધો શેર કંડા પાણીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી દોઢ પાણેર ખાંડ ભેળી એક તોળો ધી નાખી ઢાંકીને ચુલે મુકવું અને માહે એ કકરા પડેને મીલના પહેલાં નંબરના ચોખાના અડધો રતલ આટાને અથવા ઘાયલા ચોખાના એટલાજ આટાને એ પાણીમાં ભેળીને પાછું ઢાંકવું અને ખીચી બરાબર સીજેને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાંજ બરાબર મસળાને માહે સેજાંથી ગાંગડો રાખવો નહી. ઘઉંના રવાની ખીચી કરવી હોય તો અડધો રતલ ઘણો બારીક રવો લેવો અને ઉપર લખ્યા મુજબનાં પાણીમાં તેટલીજ ખાંડ તથા ધી નાખીને કકડાવી માહે રવો ભેળી ગાંગડા વળે નહી માટે કરછીથી ધુંટયા કરવું અને કઠણ થાયને ઉતારી એ એમાંની જે એક ખીચી હોય તે કંડો થાયને તેમાં ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ત્રણ ચમચા, છુંદેલી એળચી તોળો બા તથા જાયફળ તોળો બા ભેળવું. પછી ઉપર લખ્યા મુજબની કાઈથી એક ચીજની ધારી બનાવવી હોય તેને ઉપર લખ્યા મુજબ તૈયાર કરવી. પછી મીલના પહેલાં નંબરના ઘઉંના અડધો રતલ આટાને આળી તેમાં એ તોળા ધી તથા વાટેલું નીમક ત્રણ ચમચી નાખી કંડું પાણી નાખી મસળીને કઠણ જેવો આગ બાંધી ખુબ તરેહ યુદ્ધને પછી પાટીયાં ઉપર સાટો નાખી મળાઈને પતળા લંબચારસ વણી તેની ઉપર ધીલુ પતણું પડ ચોપડી તેની ઉપર સાટો છાંટીને ગાળ વીટો વીટાળીને તેના મોટાં આટાં લીધુ જેટલા કટકા કાપી એઉ તરફના કાપેલા છેડા હેઠે ઉપર રાખીને પછી જરા ખેંચી લાંબું કરીને તેને વળ દઈને પછી મળાઈનું સફાઈદાર કોડીયાં જેલું કરવું અને પેલી તૈયાર કાપેલી ચીજનેના પણ એટલાજ ગાળા કરીને પેલાં કોડીયાંની વચમાં મેલી તે દેખાય નહી તેમ ઉપરથી અપટ માટું બીડો લેવું અને ઘટે તો પાટીયાં પર સેજ સાટો છાંટીને તેની ઉપર બાઈ અ જેટલી જાદી સરખી ગોળ ધારી વણી પેણામાં ધી કકડાવ્યા પછી ધીમી આંચે મળાઈની કકરી લાલ ધારી તળવી. સહેલી રીતે બનાવવા માટે બરના દોલેલા ઘઉંના અડધો રતલ આટામાં એ તોળા

ધી મેળવી પાણી નાખી ખુબ ગુંદીને આટો બાંધ્યા પછી એના ઉપર મુજબ પણ અમથાજ એમજ ગોળા કરી માહે જે ભરવાનું હોય તે એ સાદા આટાનાં કુલ્લામાં મુકીને એની ઘા ધ'અ ભરી ધારી વણીને ઉપર મુજબ એને પણ તળવી.

ધી ગોળના ચાસના ટ્રોપ્સ.

એક સાફ ખુનચાને સેજ ધી ચોપડીને તૈયાર રાખવા. પછી આએ ચોપડીમાં ચીકી ચણા તથા મમરાંની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ અડધા શેર સોજ ગોળનો તેજ રીતે ચાસ બનાવવા મુકવા અને તેની અંદર ચાસ આવીને બોરડું પર મેલ આવે ત્યારે બધા ચાસ ધુંટાય નહી તેમ સંભાળથી ચમચા વડે બાજુ પરથી મેલ કાઢ્યા કરવા. કારણ ચાસને ધુંટયાથી તે મળાઈનો નીતરો રહેતો નથી પણ ગદગો થઈ પાછો ગોળ જેવો થાય છે. મેલ કાઢ્યા પછી ચાસ ધાડો જેવો થાય ત્યારે તેમાં દોઢ તોળો સોજી ધી નાખી ચમચથી સેજ મેળવવું, ધુંટવું નહી. પછી મમરાંની ચીકીમાં તેને માટે જેવો ચાસ બનાવવા લખ્યું છે તેવો આએ ચાસ થાયને તુર્જ ઉતારી પાડીને પેલા ધી લગાડેલા ખુનચામાં એ ચાસ અકેક ચમચા જેટલો જરા છેટે છેટે મુકવો અને તે ઠરીને સેજ બંધાયને તેમાંથી અકેકને ઉપાડી બેઠ હાથની હથેલીથી તેના સકાઈદાર ગોળ ટ્રોપ્સ કરી ગમે તો ગોળ રાખવા અને મરજી પડે તો દાખીને સેજ અપટા કરી ઠંડા થાયને ભરવાં.

વેપર.

સોજ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૮, રોજી માકાઈનું ધી શેર ૩, મીલનો તાજે પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ભરેલો શેર ૨, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં તથા નવી મોટી ચારોળી દરેક શેર ૦, ખોખરા કીમેલા એળચીના દાણા તોળા ૨, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧, ઘણો સોજો ગોલાખ પાઈટ ૧, વાટેલું નીમક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

પસ્તાં ચારોળીને છાલ્યાથી પોચાં થઈ જાય છે માટે એ બેઠને જરા ભીના કપડાંથી તુછી સાફ કરી ઉપર પાણીનો પસરાત રેહ નહી માટે તડકે સુકવા મુક્યા પછી હાથવડે ઉપરથી છલટાં નીકળતાં હોય તો તે કાઢવા, પછી ચારોળીને આખી એમજ રાખી પસ્તાંની

ધણી ખારીક સ્લાઇસ કાપવી. આટાને ચાળા તદન કલઈ ભરેલી ઉબી ગાંજ્યા તપેલીમાં નાખી એક પાશર ધીને તાવીને એ તથા નીમકને આટામાં ખરાબર મેળવીને પછી સોજી ગરમ પાણી લઈ તેમાંથી ખપતું ખપતું થોડું આટામાં રેડી કરછીથી ખરાબર મેળી ઘાડા કુધપાક જેવી મેળવણી કરી અંદર સેજખી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યારબાદ ઘેબર બનાવવાનું કલઈ ક્રીવેલું ત્રાંખાનું વાસણ જેને ઘેબરીયું કહે છે, તે વાસણ ઉપરથી તપેલીના જેવી કાંચાની કોરવાળું પશું હેઠેથી સાંકડું અને કાંચા આગળથી આસરે છ થી સાત ઈંચના વાસણનું અને નવ ઈંચ જેટલું ઉંડું હોય છે. પણ હેઠેથી સાંકડું હોવાના સખખે એ વાસણ સાધારણ ચુકા ઉપર મુકતા ઉચલાઈ જાય છે, તેટલા માટે માટીની જમીનમાં ખાડો ખોડી તેની અંદર ફરતી ઈંટ ગોઠવીને જીનવેલી ચીકણી માટીને માટેથી યાપી લેવી અને ચુલાને મથાળે છેક ઉપર ફરતી એક ઈંટની ગોળ પાલ જેવું કરી તેની ઉપર ઘેબરીયાંની કીનારીને એસતી મુકી બાકીના ઘેબરીયાંનો બધો ભાગ હેઠે ચુલામાં રાખી ઘેબરીયું ખરાબર બેસતું કરીને માટીથી યાપી લઈ એ રીતે ચુલાને મેળવણી બનાવવાની આગમચ તૈયાર કરી રાખવો. અને મેળવણીને તૈયાર કાપા પછી ચુલામાં હેઠે બળતું કરી ઘેબરીયાંને ઘીથી પાણું ભરી ધી ઢકડીને તેમાંથી ઘણા ધુંમાડો નીકળે ત્યારે લાંબી ડોકના સોજા કલસીયામાં અડધા થેર જેટલી મેળવણી ભરી અને ઘેબરીયાંથી એક ફુટ જેટલો ઊંચ ઉંચો રાખીને તેની ખરાબર વચોવચમાં ઘણી ઝીણી ધારે મેળવણી રેડવા માડવી. પણ એ રીતે રેડતાં બધી મેળવણી કાંઈ વચમાંજ એકઠી થતી નથી પણ ઘેબરીયાંમાં બધી પંથરાઈ જઈને કાણાં કાણાંવાળું ઘેબર થાય છે, તે પછી એક આંગળા પાંદેળી મોજી બાંધતી ચીપ વડે ફરતું આખું ઘેબર ઘેબરીયાંથી અળણું કરવું. પણ ઘેબરનું પડ ફેરવાવું નથી માટે અંદરનાં કકડતાં ધીને ચમચાથી ઘેબરની ઉપર છાંટ્યા કરવું અને તદનજ સફેદ પણ કકડે થાયને બાંધતી એ ચીપ વડે આખું ઘેબર સંભાળથી ઉંચકી લેવું અને આગમચથી એક કલઈ ભરેલી ત્રાંખાની મોટી ચાળણીને એક તપેલાંની ઉપર મુકીને તૈયાર રાખી તેમાં ઘેબરને મુકવું અને ઘેબરીયાંમાં લુકો હોય તે આંધરાંની ચમચથી બધો કાઢી નાખીને પછી એજ રીતે બધાં ઘેબર બનાવવાં. પણ સેજખી શીકા લાલ

રંગના થવા દેવાં નહીં, તદનાજ સફેદ તળવાં. કેસર્યાં ઘેખર બનાવવાં હોય તો આઝમે ચોપડીમાં સેફીને છુંદેલી અથવા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે રીતે અડધા તોળો સોજી ખરી કેસરને સેફી ઘણીજ બારીક વાટીને પછી ઘેખરની મેળવણી પીળા રંગની થાય તેટલી માહે જરા જરા ખપતી ખપતી કેસર ભિળીને પછી એક નમુનાનું ઘેખર બનાવી જોવું અને રંગ આછો લાગે તો ઘટે તેટલી ખીજી કેસર ભિળીને મજાહના કેસર્યાં રંગનાં બનાવવાં. એ રંગના ઘેખર કરવાં હોય તો ઘેખરની મેળવણી તૈયાર કીધા પછી અડધી સફેદ રાખી બાકીની અડધીને ખીજાં વાસણમાં જુદી કાઠી રંગ આપસકીમનો આઝમે ચોપડીમાં છાપેલો છે તે રંગ થોડો ભેળીને મજાહની આપસકીમનો જેવા રંગની કરવી અને અકેક પાશર જેટલી સફેદ તથા રંગીન મેળવણીને બે નાના કળસીયામાં જુદી જુદી ભરીને પેહલે સફેદ મેળવણીને ઉપર લખ્યા મુજબ મેખરીયાંમાંનાં કદડતાં બીમાં રેડીને પછી ઘુર્નજ તેની ઉપર આપસકીમના રંગની મેળવણી રેડવી. એમ રેડયાથી મેળવણીના બે જુદાં પડ થશે નહીં પણ એક મેળવણી અકેકમાં ભિળાધને મારખલની કાની થશે. ઉપર લખ્યા મુજબનાં કોષ્ટ પણ ઘેખર બધાં તળાય પછી આઝમે ચોપડીમાં શીરો સફેદ છાપેલો છે તે રીતે ખાંડનો શીરો બનાવી તેમાં લીંબુનાં રસ તથા પાંચ નાના ચમચા ભરી ગોલાખ ભિળવો અને ઘેખર હોય તેનાં કસ્તાં વધારે મોટા કલકલ ભરેલા ખાટીયામાં શીરો રેડીને પછી તેમાં એક ઘેખર સુકી તેને બે ત્રણ વખત ફેરવીને માહે શીરો પચાવ્યા પછી એજ તપેલીની કીનારીની ઉપર એક તવાયાને આડો સુકી તેની ઉપર શીરો પાચવું ઘેખર ગેલીને તેમાં ખીજો જેટલો શીરો પચે તેટલો ચમચાથી રેડીને માહે પચાવી એજ રીતે બધાં ઘેખરને શીરો પાવો. પછી બાકીના ગોલાખમાં સોજાં મધમલનાં કપડાંને ભીનવીને ઘેખરની ઉપર ઢાંકી ખીજ દીને ઉપર ચારોળી, પસ્તાં તથા એલચી જાયફળ ભભરાવી શેલા માટે ગમે તો ઉપર થોડી તાજ ગોલાખનાં કલની પાંદડીઓ પણ છાંટવી.

ધુંટારો.

સોજી ચારોળી ૧૨, નવી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલા પસ્તાં દરેક ૭, દાધી, કોહોળું; કાકડી તથા ખરખુજ મળી ચાર

જાતનાં મગજ દરેક ૬, ભાંજેલી કમરકાકડી ૩, મોડું સુકું સીંચોડું ૧, ચુટેલી ખસખસ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઉજળા મરીનાં દાણા ૨, પીપળીમુળનો ગાંઠ ૧ મરી જેટલો, છુદેલી મેળચી, જયફળ તથા સુંઠ દરેક ચપટી ૨, ખાવાનું નાનું પાંન અડધું, દાડમની અંધ કળી ૧, છુદેલી ચીનાઈ શાકર નાનો ચમચો ૧.

અદામ, પસ્તાં તથા ચારોળાને છોલી સોજા પાતા ઉપર અધા સામાન સાથે ઘણુંજ ખારીક મેસ જેવું પીસી દોઢ પાથર સોજાં ગાળેલાં ઠંડા પાણીમાં બરાબર મેળવી શાકર બિળીને બપોરનાં ગરમીને વખતે પીધાથી ઘણી ઠંડક પડે છે, ગમે તો ટેસ્ટ માટે જંગા ગોલાખ નાખવો. દાડમની કળા નહીં હશે તો ચાલશે. ગમે તો આઇસનું પાણી લેવું.

ધુટારો ૨ નો.

સોજા નવી અદામની ખીજ તોળા ૨, સોજા નવી ખસખસ તોળો ૧૧, આખા નવા ધાણા તોળો ૦૧, ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ.

કકડો પાડી ઠંડુ કરીને ગાળેલું દોઢ પાથર પાણી લેવું અને અદામને છોલી તદ્દનજ સાફ પાતા ઉપર એ અદામ, ખસખસ તથા ધાણાને આજે પાણીમાંથી જરા નાખીને ઘણુંજ ખારીક પીસીને પછી એ પાણીમાંથી ચોથા ભાગ જેટલું એ પીસેલામાં મેળવી ઘોતાં ખાડીનાં તદ્દન મજબુત કપડામાં પાણી સાથેજ એ પીસેલું ચોડું ચોડું નાખી ભચડીને એક મોટાં કપમાં બરાબર ગાળા લેવું અને કપડાંમાંથી પેલું નીચવી લીધેલું કાઢીને પાછું પાતા પર ઉપર મુજબ પીસી એક ભાગ જેટલું પાણી બિળીને એજ પ્રમાણે ગાળા લઇ બાકીનાં એ ભાગ પાણી સાથે એજ રીતે પાછું એ વખત પીસી નીચવીને બધો રસ ગાળી લીધા પછી રહેલા છુદાને ફેંકી દેવો. અને ધુટારો બરાબર મીઠો થાય તેટલી ખાંડ બિળી ગરમીની શુભાં બપોરનાં દસ અગીયાર વાગે પીધાથી ઠંડક પડે છે. એની અંદર આઇસ નાખવું નહીં પણ ગમે તો ધુટારાનાં વાસણને આઇસમાં મુકી ઠંડો કરીને પીવો. વધારે ધુટારો બનાવવો હોય તો ઉપર મુજબનો તે હીસાએ બધા સામાન તથા પાણી લેવું.

ચટણી અરદની દાળની.

સોજી નવી અરદની દાળ તોળા ૨, ઘી તોળો ૧, નીમક તોળો ૦ા, આદુ તોળો ૦ા, સુકાં મરચાં ૩, લીંબડાનાં પાંદડાં ૫, આમલીનું ઘાડું ડોહડું અથવા લીંબુનો રસ ૫૫ મુજબ.

અથા સામાનને ધીમાં ભુંજી આદુને છોલી તેની સાથે અથા ભુંજેલા સામાનને પાતા ઉપર ખારીક પીસી ચટણી નગમ થાય તેટલો લીંબુનો રસ અથવા આમલીનું ડોહડું ભેળવું.

ચટણી આમલીની.

ચીચોરા કાઢેલી પાકટ નરી આમલી તથા શાકરીયા ખાંડ દરેક રતલ ૪, કરંટ દરાખ; મોઢી કાળી દરાખ તથા નીમક દરેક રતલ ૦ા, આદુ તથા લસણ દરેક રતલ ૦ા, સુકાં મરચાં શેર ૦ા, તજ તોળા ૨, ઘણો જલદ સરકો ખાટલી ૩, હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

આમલીના ઘણા ઝીણા કટકા કરવા, કરંટને સાફ કરી અને મોઢી દરાખના ઠરીયા કાઢી એ ત્રણડેને હલકા સરકાથી સોજી ઘોવું. આદુ લસણને છોલી તજ તથા મરચા સાથે જરા સરકામાં પીસ્તું. પછી અથા સોજી સરકામાં ખાંડ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં અથા સામાન ભેળી ધીમે બળતે મેલી કલઈ ભરેલી ચમચ થા મોઢા લાકડાંના ચમચાથી ભુંટ્યા કરી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારવી અને ઠંડી પડેને પોહોળાં મોઢાંની કોરડી ખાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી. લસણ પસંદ નહી હોય તો અડધુંજ નાખવું.

ચટણી આમલીની ૨ જી.

ચીચોરા કાઢેલી નવી લાલ આમલી શેર ૦ા, ખાંડ તથા મોઢી કાળી દરાખ દરેક રતલ ૦ા, આદુ તોળા ૫, લસણની કળા ૮, ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં મરચાં તોળો ૦ા, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ા, સોજે સરકો ૫૫ મુજબ.

દરાખના ઠરીયા કાઢી એને તથા આમલીને સરકાથી સોજી ઘોવું. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. પછી સોજી તદનજ સુકા પાતા ઉપર અથા સામાન ખારીક પીસે. એ ચટણી મજાહની લાગે છે.

ચટણી આંમરાની.

જમ આંમરાની આમ્મે ચોપડીમાં છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબના સોજા આંમરા રતલ ૧૧, સોજો નરમ ગોળ રતલ ૧, ગોવાનાં અથવા બીજાં સાંધારણ સુકાં મરચાં તથા નીમક દરેક તોળા ૨, આદુ તોળો ૧, લસણ તોળો ૦૧, જલદ સરકો બાટલી ૦૧.

આંમરાને સોજા ઘોઈ નુછીને તદ્દન કોરડા કરી જરા છુંદીને ખોખરા કરી અંદરના કરીયા કાઢી નાખીને પછી પથરની સાફ ખલમાં બારીક છુંદવા. ગોળનો છુકો કરી બધો કચરો કાઢવો. આદુ લસણને છોલી મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી એ બધાંને નીમક સાથે સોજા પાતા ઉપર બારીક પીસ્વું. પછી તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં સરકા સાથે બધા સામાન બરાબર મેળવી ચુલે ધીમી આંચે મેલી કલઈ ભરેલી ચમચ તથા લાકડાંના ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને ચટણી ઘટ ધાવને ઢિગારવી. કંચ કરવી નહીં. કંડી ધાવને આમલીની પેહલી ચટણીમાં લખ્યા મુજબ ભરીને પેક કરવી. એ ચટણી સારી થાય છે.

ચટણી કલીકટ.

સોજા નવી ચીચારા કાઢેલી આમલી તોળા ૮, ખાંડ તોળા ૩, ડીચકાં તથા બીયાં કાઢેલાં ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં મરચાં તોળા ૨, આદુ; લસણ તથા જીરું દરેક તોળો ૧, નીમક તોળો ૦૧.

આદુ લસણને છોલવું અને તદ્દન કોરડા સાફ પાતા ઉપર બધું જીરું પીસીને પછી બિળીને ઘણુંજ બારીક પીસ્વું. જેમ કરતાં ઘટે તોજ સેજ સરકો લેવો. પણ ચટણી કંચ કરવી. એ ચટણી રહી શકે છે.

ચટણી કીસમીસની.

કરીયા કાઢેલાં જઈઆલુ શેર ૧, નવી બદામની બીજ તથા મુશી મોટી કાળી દરાખ દરેક શેર ૦૧૧, આખી રાઈ; નીમક; આદુ તથા ખાંડ દરેક શેર ૦૧, સુકું લસણ શેર ૦૧, ગોવાનાં અથવા સાધારણ લાલ ચળકતાં રંગનાં સુકાં મરચાં નવટાંક, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧, ઉલકો સરકો અથ મુજબ.

આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. દરાખના કરીયા કાઢી એને તથા જઈઆલુને ઉલકા સરકાથી ઘોવું. પછી બધો સામાન સોજા

પાતા ઉપર જુદા જુદા ખારીક પીસીને સાથે ભળા પોહાળાં માઢાંની
ખરણીમાં ભરવો અને દીવસે ઉપરથી ઢાંકણુ કાઢી નાખીને નેટનું
કપડું બાંધી એક માસ સુધી તડકે સુકવું, પણ રાત્રે ઢાંકણુ ઢાંકવું
અને ખરણીને રોજ હલાવવી.

ચટણી કેરીની સળીના મુરખખાની.

કેરીના સળીના મુરખખાના શીરામાંથી સળીને કાઢીને અમથી
તે રતલ ૧, સોજી ખાંડ શેર ૦૧, કીસમીસ દરાખ તોળા ૫,
આડુ તોળા ૩, લસણ તોળા ૨, ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં
મરચાં તોળા ૨૧, નીમક તોળા ૨, એળચીના દાણા; લવંગ તથા
તજ દરેક તોળો ૦૧, સોજો જલદ સરકો પાઈ ૧.

આમે વીવીધ વાંનીમાં મુરખખો કાચી કેરીના સળીનો છાપેલો
છે તેવાજ પણ એક શેર સળીએ એક શેરને હીસાએ ખાંડ નાખી
બાળેલી ખાંડનો રંગ નાખીને તેજ રીતે મુરખખો બનાવી બધા
શીરો કાઢી નાખીને ઉપર લખેલે હીસાએ અમથીજ સળી લેવી.
તજ, એળચી તથા લવંગને જાડું છુંદવું. આડુ લસણને છોલી
ધણો ખારીક રેસો કાપી જરા સરકાથી ધોવો. મરચાંનાં ડીચકાં
કાઢી નુછીને જરા સરકામાં સોજા પાતા ઉપર ખારીક પીસ્વાં.
દરાખને જરા સરકાથી ધોઈ ગમે તો ખલમાં જરા ખોખરી કરવી.
પછી બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં
ગાળીને માહે આડુ લસણનો રેસો નાખી ધીમે બળતે ઉંધાડું
સુકવું. અને મળહનો ઘાડો જેવો શીરો થાયને ઉતારી ઠંડુ થાયને
મરચાં તથા મસાલો બરાબર મેજવીને પછી મુરખખાની સળી
ભળીને પોહાળાં માઢાંની સાફ કોરડી ખાટલીઓમાં ભરી ચપટ
ખુચ મારી લાખથી પેક કરવી.

ચટણી કેરીની.

કાચી કેરીના છોલેલા કટકા તોળા ૩, આડુ તોળો ૦૧,
લસણ તથા સુકું કોપડું દરેક તોળો ૦૧, વચલાં લીલાં મરચાં ૨,
નીમક ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧.

આડુ લસણને છોલીને બધો સામાન પાતા ઉપર ખારીક
પીસ્વો. એ ચટણી સારી થાય છે.

ચટણી કેરીની ૨ જી.

ખાંડ રતલ ૧, ફરીયા કાઢેલાં જઈઆણુ તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, કાચી સાખા વગરની કેરીને છોલીને તેના ઝીણા કાપેલા કટકા; આખી રાખ તથા ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં મરચાં દરેક તોળા ૫, નીમક તોળા ૩, સોજે જલદ સરકો આટલી ૧.

ખાંડને અડધી આટલી સરકામાં બરાબર પીગળાવી ગાલીને તેમાં બધા સામાન બરાબર પીસેવો. અને બાકીના સરકા સાથે કેરીને કોડીના વાસણમાં ભીજવી રાખી તે નરમ થાયને બધું સાથે ભેળી પોહળાં મોઢાંની કોરડી આટલીઆમાં ભરી અગ્નિ બુચ મારી બાખથી પેક કરવું.

ચટણી કેરીની ૩ જી.

સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલીને તેની બારીક કાપેલા સ્લાઇસ શેર ૨૧, ખાંડ શેર ૧૧, મોટી કાળી દરાખ શેર ૦૧, શાકરીયા ખારક; આદુ તથા રીયલ માસખીની સુકી છાલ દરેક શેર ૦૧, સુકું લસણ; બદામની બીજ તથા સોજ મરચાંની બુકી દરેક નવટાંક, નીમક તોળા ૩, સોજે જલદ સરકો આટલી ૨, હલકો સરકો અથ સુજખ.

દરાખના ફરીયા કાઢવા. આદુને છોલીને બારીક રેસો કાપવો. બદામને છોલીને તેની સ્લાઇસ કાપવી. લસણને છોલીને બારીક બુકો કાપવો. ખારકને ભાંજી ફરીયા કાઢી ઝીણા કટકા કરવા. માસખીની છાલને તડકે સુકીને પછી તેના ઝીણા કટકા કરવા. પછી સોજ સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં આદુ, માસખીની છાલ તથા ખારક નાખી ચુલે મધ્યમ બળે ઉંઘાડું સુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારી અંદરથી બધું આંધરાંની ચમચથી કોડીનાં વાસણમાં કાઢી લઈને પછી બીજ બધા સામાનને જુદા જુદા નાખી એમજ એકેકે ભેશ આપીને કાઢી લઈને પછી છેલ્લે બધા સામાન માહે નાખી ધીમે બળે રાખી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહીં. બધા સામાનને પહેલે હલકા સરકાથી ઘોષને લેવો. ચટણી ઠંડી થાયને પોહળાં મોઢાંની સુકી આટલીઆમાં ભરી અગ્નિ બુચ મારી બાખથી પેક કરવી.

ચટણી કેરીની ૪ થી.

કાચી મા સેજ પાક પર ચઢેલી સાખા વગરની કેરીને છાલીને તેના ઝીણા કાપેલા કટકા શેર ૨૧, કીસીમીસ દરાખ તથા સોજ શાકરીયા ખાંડ દરેક શેર ૧, નવી બદામની ખીજ શેર ૧૧, નીમક તોળા ૨૧, મરચાંની સોજ લુકી તથા આડુ દરેક તોળા ૧૧, સુંકે લસણ તોળા ૧૧, જલદ સરકો બાટલી ૧૧, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આડુ લસણને છાલીને બારીક રેસો કાપવો. બદામને છાલીને તેની બારીક સ્લાઇસ કાપવી. પછી એ ચારે ચીજ તથા દરાખને હલકા સરકાથી ઘોલું અને સોજ સરકામાં ખાંડ પીગળાવી કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બધા સામાન ભેળી ધીમે બળતે ઉંઘાડું મેલી અવારનવાર માહે કલ્ક ભરેલી ચમચે યા લાકડાંને ચમચે ફેરવવો અને ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડી થાયને ભરવી. એ ચટણી લાંબો વખત રહેશે નહીં પણ પોહોળાં માંઘાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કીધેલી રહી શકશે. પાકી કેરી હોય તો તેમાં ખાંડ શેર પોણા લેવી.

ચટણી કેરીની ૫ મી.

સાખા વગરની કાચી કેરીને છાલીને તેના કાપેલા કટકા; કાળી મોટી દરાખ તથા ખાંડ દરેક તોળા ૧૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તથા આડુ દરેક તોળા ૨૧, ગોવાનાં અથવા ખીજ સાધારણ સુંકાં મરચાં; લસણ તથા નીમક દરેક તોળા ૧૧, જલદ સરકો બાટલી ૧, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

દરાખના કીચા કાઢવા. આડુ લસણને છાલવું. પછી એ બધું તથા કેરી અને આમલીને હલકા સરકાથી ઘોલને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી બધા સામાન સાથે મેળવી મોટાં માંઘાંની કોરડી બાટલીઓ ચટણીથી જરા અધુરી ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરી ૫૬૨ દિવસ તડકે મુકવી.

ચટણી કેરીની ૬ થી.

સાખા વગરની છાલેલી કાચી કેરીના કટકા રતલ ૧, ખાંડ અથવા સોજો ગોળ રતલ ૧૧, શાકરીયા ખારક તથા કીસીમીસ

દરાખ દરેક તોળા જા, તવી બદામની ખીજ તથા આદુ દરેક તોળા ૫, ગોવાનાં અથવા સાધારણ સુકાં મરચાંની ભુકી તોળા ૨૫, લસણ તોળાં ૧૧, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, જલદ સરકો ખાટલી ૦૧૧, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

બદામ, આદુ તથા લસણને હોલવું, ખારકના ઠરીયા કાઢવા. પછી એ બધું તથા કેરીના કટકાને હલકા સરકાથી ઘાંધ કરીને અડધો શેર ઠંડા પાણી તથા ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નીમક સાથે તદન કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ધંગારે મુકી કેરી તદન નરમ થઈ પાણી મુકાયને કલ્લ ભરેલી આળણી વા બોયામાંથી છાંડી કાઢવું. ખારક, આદુ, લસણ તથા બદામને હલકા સરકાથી ઘાંધને સોજો સરકો જરા નાખી સોજ પાતા ઉપર ખારીક પીસ્તું અને બધા સોજ સરકામાં ખાંડ પીગળાવી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બધો સામાન મેળવી ધંગારે ઉમડું મુકી માહે અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો ફેરવેલો અને ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડી પડેને પોહોળાં મોઢાંની ફોરડી ખાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી.

ચટણી કેરીનો ૭ મી.

હાકુસ વા પાયરીની ઘણી સેજ પાક પર ચઢેલી કેરીને હોલીને ઠંડા પાણીથી એક વખત ઘાંધ તોળીને તે દસ શેરમાં નીમક ૦૧ રતલને હીસાએ બેળીને પછી બધું પાણી બરાબર નીચવીને કાંઠી તાખ્યા પછી એ કેરી રતલ ૫, સોજો ગોળ રતલ ૫, આદુ રતલ ૦૧, લસણ રતલ ૦૧, સોજ સુકાં મરચાંની ભુકી તોળા ૩, જલદ તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુ લસણને હોલીને ખારીક રેસો કાપી હલકા સરકાથી ઘાવું. પછી ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢી સાફ કરી એ ચાર શેર લઈ તેની સાથે નીચવેલી કેરી બેળી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં ધંગારે મેલી લાકડાંના ચમચાથી ફેરવ્યા કરી કરવાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને ઠાંઈ થાયને ઉતારવું. પછી બાકા રહેલા ગોળમાં મરચાંની ભુકી, આદુ તથા લસણ બેળી તેને પણ એજ રીતે ધંગારે મુકી તૈયાર કરીને ઉતારી કેરી સાથે બેળવું અને સોજ સરકાને તદન કલ્લ ભરેલાં વાસણમાં એક કકરો

પાડી ચટણીના સામાનમાં ખપતો ખપતો બેળી ચટણી નરમ કરવી અને ઠંડી થાયને બરણીમાં ભરવી અથવા પોણેળાં મેઠાંની કોરડી બટલીઓમાં ભરી ચપટ છુચ મારી લાખથી પેક કરવી. પંદર દીવસ પછી ચટણી વાપરવી. પણ કેરીમાં પાણીનો ભાગ હશે તો કુગાઈ જશે માટે ઘણી બરાબર નીચવવી.

ચટણી કેરીની ૮ મી.

પટેલની અથવા રૂસની યા ખીજી કોઈ પણ સારી જાતની સાખા વગરની પાકટ કાચી કેરીને છોલીને ખમણવી યા તદનજ સાફ કોરડા પાતા ઉપર કે પથરની ખસમાં છુંદવી અથવા ઘણી બારીક ભુકા જેવી કાપવી અને તે શેર રૂઝમાં નીમક તોળા રૂઝ બેળા સોજી ટોપલીમાં ભરી તેની ઉપર સોજાં ઘાંધને ગુછેલું કેળનું પાદડું મુકી અંદર બેસ્ટું કલઘ ભરેલું ઢાંકણ ચટું મેલી તેની ઉપર વજન મુકીને પંદર કલાક પાણી ઝરવા દધને પછી કાઢી સોજાં સફેદ કપડાંની ઉપર છુટી પાડીને કેરી મુકી તડકું ઝોલું વધવું જેમ હોય તે પ્રમાણે ચાર પાંચ દીવસ તડકે બરાબર સુકવીને પછી તે તોબેલી શેર ૫, સોજે પતની ગોળ શેર ૧૦, કીસમીસ દરાખ શેર ૩, રીમલ માસખીની મુકી છાલના ઝીણા કટકા શેર ૧, સુકાં ગોવાનાં મરચાં તોળા ૭, લસણ નવટાંક, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૫, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

પેહલે કેરીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે મુકવીને લખ્યા નેટલી લેવી. લસણને છોલીને જાડું છુંદવું. મરચાંને થોડા સોજા સરકામાં બારીક પીસ્વાં. દરાખ તથા છાલને હલકા સરકાથી ઘોવી. પછી ગોળનો છુકો કરી બધા સોજા સરકામાં પીગળાવી તદન કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને તેમાં બધા સામાન બેળી ધીમે બળતે ઉંઘાડું રાખી અવારનવાર કલઘ ભરેલી અમચ ફેરવવી અને ગોળને જરા ચાસ આપી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડી થાયને ભરવી. કઠણ કરવી નહીં. એ ચટણી સારી થાય છે. ચટણી તીખી જોઈએ તો મરચાં થોડાં વધારે લેવાં.

ચટણી કેરીની ૯ મી.

સોજે ગોળ શેર ૭, ઉપર ૮ મી કેરીની ચટણીમાં લખ્યા મુજબની સાખા વગરની કેરીના સુકવેલા ઝીણા કટકા; અંગુરી

દરાખ તથા શાકરીયા ખારક દરેક શેર ૫, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૪, ઔરેંજ તથા કેરીના કઠણ સુરખખાના નાના કટકા તથા આડુ દરેક શેર ૧, નવી કોકમના ઝીણા કટકા શેર ૦૧, સોજી ગોવાનાં મરચાંની ભુકી તોળા ૫, સોજી જલદ સરકો ખાટલી ૩, હલકો સરકો તથા નીમક ખપ મુજબ.

ખારકને ભાંજી ઠંડાયા કાઢી નાખીને કટકા કરવા. આડુને છોલી બારીક રેસો કાપી કોડીનાં વાસણમાં વણુ તોળા નીમક સાથે ભેળીને એક દીવસ રાખ્યા બાદ બે દીવસ તડકે સુકવીને કોડીનાં વાસણમાં એ દુબે તેટલા સોજી સરકામાં દસ દીવસ ભીનવી રાખવું. અને એમ ભીનવી રાખ્યાને છ દીવસ થાય ત્યારે આમલીને સોજી કરી બાકીના બધા સરકા સાથે સોજી બરણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી કલઘ ભરેલી ચાળણી ચા બોયામાંથી છાંંડી કાઢી છુંછો ફેંકી દેવો. દરાખ તથા કોકમને હલકા સરકાથી ઘોષ ખારકને પણ એમજ ઘોષને પછી ગોળનો ભુકો કરી સોજી કરી તેમાં બધો સામાન ભેળીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર તળે ઉપર કરવું. ચાર મહીને ચટણી તૈયાર થશે.

ચટણી કેરીની ૧૦ મી.

પટેલની અથવા રસની સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલી ખમણીને તે શેર ૧૦, સોજી પતની ગોળ શેર ૫, આડુ શેર ૦૧, નીમક તોળણું શેર ૦૧, ગોવાનાં અથવા ખીજાં સાધારણ સુકાં મરચાંની ભુકી તોળા ૩, એળચી; લવંગ તથા તજ દરેક તોળા ૧, સોજી જલદ સરકો ખાટલી ૧.

એળચીના દાણા, તજ તથા લવંગને ખોખરું કરવું. ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો બરાબર કાઢવો. આડુને છોલી રેસો કાપી કોડીનાં વાસણમાં એક તોળા નીમક સાથે ભેળીને બે કલાક રાખવું અને કેરીને છોલી ખમણીને તેમાં બાકીનું નીમક મેળવી સોજી ટોપલીમાં નાખી ઘોષણું ફેળવું પાદડું ઉપર મુકી તેની અંદર કલઘ ભરેલું ઢાંકણ બેસ્ટું ચટું મેલી તેની ઉપર વજન મુકી ચાર કલાક પછી કાઢીને બધું પાણી બરાબર નીચવી કાઢવું. પછી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ગોળ, આડુનો રેસો, મરચાંની ભુકી તથા કેરી ભેળીને

ધંગારે મેલી કલધવાળી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું પણ ચટણી કરપાય નહી તેની સંભાળ રાખી માહે પાણીનો સેજ પણ ભાગ રાખવો નહી. ત્યારબાદ સરકાને કલધવાળી તપેલીમાં નાખી ઝેળચી, લવંગ તથા તજ નાખી એક કકરો પાડીને ઉતારી એ તથા ફેરીવાળી મેળવણી તદ્દન ઠંડી થાયને બેઉ બેળીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું. ચટણીમાં પાણીનો ભાગ હશે નહી અને સરકો સોળે જલદ હશે તો એક વરસ સુધી ચટણી રહેશે.

ચટણી કેરીની ૧૧ મી.

પટેલની અથવા રસની સાખા વગરની કાચી કેરીને છોલીને તેના સોપારી જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૧૦, સોજ ખાંડ શેર ૫, આદુ તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૧, નીમક તોળા ૬, સોજ લાલ મરચાંની ભુકી નવટાંક, જલદ સોળે ૬ આટલી ૧, હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

આફને છોલીને રેસો કાપી અને તથા દરાખને હલકા સરકાથી ઘોવું. કલધ લેલી તપેલીમાં કેરીના કટકા, સોજ સરકો તથા નીમક નાખી ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી કેરી તદ્દન નરમ થાયને ઉતારી કલધ ભરેલી બીજી તપેલીની ઉપર એવુંજ યોચું યા ચાળણી મુકી તેમાં બધું છાંડી લેવું અને એમાં આફનો રેસો, મરચાંની ભુકી તથા ખાંડ બેળી ધીમે બળતે મેલી અવારનવાર ચમચ ફેરવી ખાંડને ચાસ આપે અને ચટણી જરા પતળી હોય ત્યારેજ ઉતારી ઠંડી થાયને દરાખ બેળી બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી અવારનવાર તળે ઉપર કરવું. ગમે તો પોહોળાં મોઢાંની ફેરડી આટલીઓમાં ચટણી ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી રોક કરવું.

ચટણી કેરીની ૧૨ મી.

પટેલની યા રસની સાખા વગરની કાચી કેરીના કાપેલા કટકા તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૨, સોજ ખાંડ રતલ ૩, સોજ બદામની ખીજ રતલ ૦૫, નીમક રતલ ૦૫, આદુ તોળા ૧૨, સુકાં લાલ ચળકતા રંગનાં મરચાં તથા લસણ દરેક તોળા ૫, સોજે જલદ સરકો આટલી ૧, હલકો સરકો ૫૫ મુજબ.

બદામ આદુ તથા લસણને છોલી દરાખને સાફ કરી એ સઘળું તથા મરચાંને હલકા સરકાથી ઘોવું અને કેરી તથા બધા

સામાનને જરા સોજ સરકામાં જુદો જુદો પીસી સોજે સરકો વધે. હોય તેમાં બધું ભેળાને પોહોળાં માઢાંતી કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી. ચાર પાંચ દિવસમાં ચટણી વપરાશે.

ચટણી કેરીની ૧૩ મી.

સારી જાતની સાખા વગરની સેજ પાક પર ચઢેલી કેરીના છોલેલા કટકા રતલ રા, સોજે પતની ગોળ શેર ૩, ગોવાનાં અથવા બીજાં સાધારણ સુકાં મરચાં, આડુ તથા નીમક દરેક તોળા ૭, લસણ તોળા ૩, સોજે જલદ સરકો તથા હલકો સરકો અપ મુજબ.

મરચાંનાં ડીઝકાં કાઢી આડુ લસણને છોત્રી એ ત્રણેને હલકા સરકાથી ઘોષને તદન સાફ પાતા ઉપર જરા સોજ સરકામાં બારીક પીસવું. પછી ગોળનો ભુદો કરી અડધી બાટલી સોજ સરકામાં પીગળાવી જાદી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી કોડીનાં માટાં વાસણમાં ગાળાને એમાં બધો પીસેલો સામાન ભેળવો. ત્યારબાદ પાતાને પાછો સાફ ઘોષ તદન કોરડો કરી કેરીના કટકાને બારીક પીસી માહે નીમક મેળવી તદન કલમ ભરેલી તપેલીમાં ધીમે બળને ચુલે મુકી કલમ ભરેલી ચમચે યા લાકડાંના ચમચાથી ઘુંટયા કરી બધું પાણી બરાબર બળાને કઠણ થાયને ઉતારી ઉપલો બધો મેળવી રાખેલો સામાન એમાં ભેળીને પાછું ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને ચટણી ઘણી ઘટ થાયને ઉતારવી. તીખાસ પસંદ નહીં હોય તો મરચાં એ ત્રણ તોળા ઓછાં લેવાં.

ચટણી કેરીની ૧૪ મી.

પટેલની અથવા બીજી કોઈ પણ સારી જાતની સાખા વગરની કાચી અથવા અંદરથી પીળી થયેલી પણ કઠણ કેરીની છાલ બરાબર જાદી છોલીને તેની બા ધ્રૂંચ જાદી સ્લાઇસ કાપીને પછી તેના પોણી ધ્રૂંચ જોડેલા કાપેલા કટકા રતલ ૨, સોજે પીળા રંગનો નરમ ગોળ પાક પર ચઢેલી કેરીના કટકા માટે શેર ૧૫૫ અને કાચીના કટકા માટે શેર ૨, સોજું આડુ નવટાંક, નીમક તથા લસણ દરેક તોળા ૧૫૫, ગોવાનાં અથવા બીજાં સોજાં સુકાં

લાલ ચળકતા રંગના મરચાં તોળા ૧૫, સોજો જલદ સરકો પાછંટ ગાા.

કેરીના કટકાને પાણી ખીલકુલ લગાડવું નહીં. મરચાંનાં ડીઝકાં કાઢી જરા સરકામાં બારીક પીસ્યાં. આડુને છાલીને બારીક રેશો કાપવો. લસણને છાલીને ખલમાં ખોખરું કરવું. ગોળનાં ભુંકા કરી બધાં કચરો કાઢી તદ્દન કલઃ ભરેલાં વાસણમાં નાખી બધા સરકામાંથી ગળાવીને ઐવીજ ખીજી તપેલીમાં કુરતીનની મજબુત નેટનાં યેવડાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવી છેલ્લે કેરીના કટકા ભિળી ઘણી ધીમી આંચે અથવા કોલસાને ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી વારંવાર અંદર કલઈ ભરેલી ચમચ યા મોટો લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને કેરી નરમ થાય પછી તેના મોટા કટકા રહે નહીં માટે અંદરજ ચમચાથી ભાજીને મેળવ્યા કરી અને ચટણી બરાબર ઘટ થાયને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધી કંડી થાયને પોહોળાં મોઢાંની નાની ધોરડી બાટલાઓમાં ભરી ચપટ ઝુચ મારી લાખથી પેક કરવી અથવા નાની બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધવું અને ઐમાં ચટણી ખીગડે નહીં માટે અવારનવાર તળે ઉપર કરવું. ગોળની ચટણી રતાસ પકડે છે માટે પીળા રંગની કરવી હોય તો ગોળને બદલે સોજો ખાંડ લેવી. તીખી ચટણી જોઈએ તો મરચાં થોડાં વધારે લેવાં. ઐ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે.

ચટણી કેરીની ૧૫ મી.

સાખા વગરની મોટી પટેલની અથવા રૂસની કાચી કેરીની બધી હાલ બરાબર જલો છાલીને પછી નક્કી ગરતા ૦૧ ઇંચ જરા અને આસરે પોણી ઇંચ જેટલા સમયેરસ કાપેલા કટકાં ચેર ૪, ઘણી સોજો મોટા હાણાની લાકડાંયા ખાંડ રતાસ ૩, સોજો ખારક તથા નવા જઈઆણુ દરેક રતલ ૧૫, અંચુરી દરાખ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, નીમક ભરેલું ડીપરી ૦૫૫ અને તોળેલું હોય તો તોળા ૧૫, આડુ તથા મોટી કળાનું સુકું લસણ દરેક ચેર ૦૧, મોઢાં સુકાં લાલ ગોવાનાં મરચાંની ભુકી તોળા ૦૫ અને ભરેલી હોય તો ઉપસેલાં નાનો ચમચો (ફર્ટસ્યુન) ૧, ઘણોજ જલદ સરકો બાટલી ૧૫, ઘાવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

મર્યાને સોજાં કપડાંથી ગુછીને તડકે મુકી સુકાઈને તદન કરાં થાયને ડીચકાં કાઢી નાખીને સોજી લોઢાંની ખલમાં ખારીક છુંદીને તારની ચાળણીથી ચાળીને ઉપર લખેલા હીસાખ જેટલી લેવી. કેરીના કટકાને નીમકમાં ખરમોટી ટેબલની ઉપર ઘોણું સફેદ કપડું પાંચરીને તેની ઉપર બધા કટકા પાંચરીને મુકી બે દીવસ સીરાંમાં વખાતા રાખ્યા. પણ રાતનાં ઉપર ઝીણું કપડું ઢાંકવું. નીમકનાં પાણીથી પાંચરેણું કપડું ખીજે દીને ભીનાઇ જાય છે માટે તે કપડું કાઢી નાખી ખીજાં સુકાં કપડાંની ઉપર ઝેજ રીતે કેરી મુકવી. અને ઝેજ ખીજે દીને મોટી દરાખના ઠરીયા કાઢવા જઈ આલુના ઠરીયા કાઢી નાખીને બજે કટકા કરવા. ખારકને બતાથી ભાંજીને કટકા કરવા. આડુ લસણને છોલી લસણની આડી ઘણીજ ખારીક સ્લાઈસ કાપવી અને આડુના કટકાઓની પણ લસણના જેવીજ ઘણી ખારીક સ્લાઈસ કાપીને પછી તેના પણ લસણના જેટલાજ નાના કટકા કાપવા અને એ બેઉને ઢોડીનાં વાસણમાં ભરીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું. ત્યાર બાદ ખીજે દીને ઝેટલે કેરી વખાતી કરવાને ત્રીજે દાહડો થાય ત્યારે બધા તૈયાર કીધેલા સામાનને કલકા સરકાથી ઘોલા અને ખાંડમાંથી કચરો કાઢી સેજ કરી તદનજ કલકા ભરેલી મોટી તપેલીમાં નાખી તેમાં મર્યાની છુટી બેળી સોજા સરકાને એમાં ગાળી કલકા ભરેલી ચમચથી માહે ખાંડને ખરાખરા પીગળાવીને ચુલે ઉંઘાડી તપેલી મેલવી અને એ જોથ આવેને માહે કેરીના કટકા મેળવી ખીજા બે જોથ આવેને પેલા બધા સરકામાં ઘોલેલા સામાન એમાં મેળવી ધીમી આંચે રાખી કલકા ભરેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને કેરી તથા બધું ચરીને તરમ થાય અને ચટણી જરા આસવાળી પણ દીળી જેવી થાયનેજ ઉતારવી, ઘણી ઘટ કરવી નહી. કારણ પછી તે મુકી થઇ જાય છે અને દીળી રાય છે તો પછી શીરામાં ચરીને મળાઈની થાય છે. ઉતાર્યા પછી તપેલાંની ઉપર કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડી થાયને ભરવી. એ ચટણી ઘણી સારી ભાગે છે. પણ હાડુસ પાચરીની કાચી કેરીની એથી પણ વધારે સારી થાય છે, ચટણી તીખી પસંદ હોય તો ઉપર લખ્યા કરતાં મર્યાની છુટી બેવડી યા તેથી પણ વધારે લેવી.

ચટણી કેરીની ૧૬ મી.

સારી જાતની સાખા વગરની હલદાર કાચી કેરીને છોરી ના
ગરના પોણી ઇંચ જેટલા કાપેલા કટકા શર ૧૦, સોજા પત
ગોળ શર ૫, સોજા સુકી કાળી દરાખ; સેજ ખારક; આડુ; લસણ;
જીરું તથા નીમક તેળેલું દરેક શર ૦૧, ભેળ વગરની મળાહતી
લાલ રંગી મરચાંની ભુકી નવટાંક, દલેલી હળદ તોળા ૨, સોજા
જલદ સરકો પાષ્ટ ૦૧, ઘોવા માટે હલકો સરકો ખપ મુજબ.

કેરીના કટકાને સોજા બરણીમાં ઠંડાં પાણીમાં ચોવીસ કલાક
રાખ્યા બાદ પાણી બદલીને બીજા ચોવીસ કલાક રાખ્યા પછી
કેરીને સોજા ઘોઘને એક સાફ ટોપલીમાં નાખી અને એક તપેલીની
ઉપર ટોપલીને મેલી બધું પાણી બરાબર નીકળી જતા દેવું. તેટલાં
જીરાંને ચુંડીને સેજ બાદુ જેવું છુંદવું આડુ લસણને છોલી તેને
ધણેજ બારીક રેસો કાપવા. ખારકને ભાંજી ઢરીયા કાઢી નાખીને
ઝીણા કટકા કરવા અને દરાખને સાફ કરી એ ચારે ચીજને
જીરુ જીરુ હલકા સરકાથી ઘોવી. પછી ગોળનો ભુગ કરી બધા
કચરો કાઢીને બરાબર સોજા કરી તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં
નાખી તેમાં કેરીના કટકા, આડુ, લસણ, હળદ તથા નીમક ભેળા
ધણી ધીમી આંચે ઠંઘાડું મુકવું અને માહે એક કકરો પડેને
ખારક નાખી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર લાકડાંનો માટો
અથવા અથવા કલઈ ભરેલી અમચથી વાર વાર મેળવીને કેરીના
કટકાને ભચડીને ભાંજ્યા કરવા. જરા ઘટ જેવું થાયને જીરું તથા
દરાખ ભેળા એજ રીતે ઘુટ્યા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને
મરચાંની ભુકી તથા પેલા અડધી પાષ્ટ સોજા સ કો મેળવી
ઉતારીને ઉપર કપડું બાંધી તદ્દન ઠંડી થાયને ચટણી ભરવી કેરી
અંદરથી પીળા રંગની હોય તો તેને ચોવીસ કલાકજ ઠંડા પાણીમાં
ભીતવવી. ચટણી વધારે તીખી પસંદ હોય તો મરચાંની ભુકી
વધારે નાખવી, તેમજ લાલ રંગની કરવી હોય તો માહે હળદ
નાખવી નહી. એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે અને થોડા
દિવસમાં ચરીને તૈયાર થાય છે, પણ વગર સુકવેલી કેરીને લીધે
ઝાઝા દિવસ રહેશે નહી.

ચટણી કેરીની ૧૭ મી.

સારી જાતની સાખા વગરની કાચી કેરીને છાલીને તેના ગરની સળી કાપી તે શેર ૨, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૧, સોજી ખારક શેર ૦૧, આડુ; લસણુ; કીસમીસ દરાખ તથા નીમક દરેક તોળેલું શેર ૦૧, ડીચકાં કાઢેલાં સોળાં ચળકતા લાલ રંગનાં સુશ્રં મરચાં તોળા ૨૧, સોજે જલદ સરકો ખાટલી ૧૧.

કેરીની સળીને નીમક સાથે ચોવીસ કલાક કોડીનાં વાસણમાં રાખી તેમાં પાણી છુટે તેનીજ અંદર ઘોઘને કાઢી લેવી. આડુ લસણુને છેલી તેમાંનાં અડધાંને જરા સરકામાં બરીક પીસ્વું અને ખાકીનાં અડધાંને બારીક રેસો કાપવો. ખારકને ભાંજી નાના કટકા કરવા અને દરાખને સાફ કરી જરા સરકામાં બેઠેને ઘાવું. પછી દરાખ, ખારકના કટકા, મરચાં; આડુ તથા લસણુના રેસાને કોડીનાં વાસણમાં જરા સરકામાં એક કલાક બીનવી રાખ્યા પછી મરચાંને કાઢીને સાફ પાતા ઉપર સેજ સરકામાં બારીક પીસ્વાં ત્યાર બાદ બધા સરકામાં ખાંડ પીગળાવી તદન કલસ ભરેલી તપેલીમાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને એક કકરો પડેને માહે ખારકના કટકા, દરાખ, આડુ તથા લસણુનો રેસો ભેળી બીજો કકરો પડેને કેરીની સળી મેળવવી અને બીજા બે કકરા પડે પછી પીસેલું આડુ લસણુ ભેળી કેરીની સળી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અંદર લાકડાંનો મોટો ચમચો યા કલક ભરેલી નાની ચમચ ફેરવવી પણ ચટણીને ઘટ કરવી નહી, જરા રસ સાથની ઢીળી હોય ત્યારેજ પીસેલાં મરચાં અંદર બરાબર મેળવીને પછી ઉતારી ઉપર કપડું બાંધવું. અને તદન ઠંડી થાયને પોહોળાં મોઢાંની ખાટલીઓમાં ચટણી ભરી ચપટ બુચ મારી લાખ ચયવા રાજમથી પેક કરવી અથવા બરણીમાં ભરવી અને થોડા દીવસમાં ચરે પછી વાપરવી. એ ચટણી મજાહતી લાગે છે પણ ઘણા દાહડા રેહશે નહી.

ચટણી કેરીની ૧૮ મી.

સારી જાતની સાખા વગરની ખમણેલી કાચી કેરી તથા સે જો પતની ગોળ દરેક રતમ ૩૧ મોટી કળાનું મુકું અસણુ

રતલ ૧, છુંદેલું નીમક; આડુ; નવી બદામની બીજ તથા નવી અંગુરી દરાખ દરેક રતલ ૧૦, સોજ બિળ વગરની મરચાંની બુકી તોળા ૫, પેલાતી સરકો બાટલી ૧૦, ઘાંધા માટે હલકો સરકો અપ બુબબ.

કરીને છાલી ખમણીને ઉપલે વજને ભરી. લસણને છાલવું, આડુ તથા બદામને છાલીને બારીક સ્લાઇસ કાપવી, દરાખને સાફ કરવી અને એ ચારે ચીજને હલકા સરકાથી ઘોંધને 'કારકું' કરવું. પછી ગેળનો ભુકો કરી પેલાતી સરકામાં પીગળાવીને ફરતીનતી નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળીને તેમાં બધા સામાન નાખી સારીકાની એક રસ કરીને પછી એ બધાને સોજ મોટી ખરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધી બે દિવસ રાખ્યા પછી ત્રીજે દિને બધાને તદ્દન કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં કાઢી ચુલે ધીમે બળતે ઢાંધાડું મેલી હેઠે લાગે નહીં માટે કલઈ ભરેલી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને ચટણી જરા દીળી જેવી થાયને ઉતારીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી તદ્દન ડંડી થાય પછી ખરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. આઠ દસ દિવસ પછી ચટણી વાપરવી.

ચટણી કોથમીરની.

કોથમીર ઝુડી ૬, લીલું નાળાયેર યા સુકું કોપરું તથા સોજ ચીચોરા કાઢેલી આમલી દરેક તોળો ૧, ભુંજેલા અણુના છોલેલા દારીયા તોળો ૧૦, આડુ તોળો ૧૦, મોટાં લીલાં મરચાં ૨, નીમક; ખાંડ તથા જીરું દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

કોથમીરનાં કુમળા ડાંડા સાયનાં પાદડાં લઈ એ તથા મરચાંને ઘોંધ 'કારકું' કરીને પેહલે સોજ પાત ઉપર આમલીને બદી પીસીને પછી તેની સાથે બધા સામાન બિળાને બારીક ચટણી પીસવી.

ચટણી ગુસબરી.

છાલડાંમાંથી કાઢેલી પાકી ગુસબરી રતલ ૨, સોજો નરમ પતની ગોળ શેર ૨, સુકાં મરચાંની સોજ બુકી તોળા ૪, આડુ નવટાંક, નીમક તથા લસણ દરેક તોળા ૨, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૧.

આહુ લસણુને છોલી મરચાં સાથે કોરડા સાફ પાતા ઉપર જરા સરકા સાથે ખારીક પીરવું. ગોળનો લુકો કરી સરકામાં પીગળાવીને તદન કલ ભરેલી તપેલીમાં જાદો નેટનાં બેવડાં કપડાંથી ગાળવું. આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં ગુસખેરી ફૂલ છાપેલું છે તેમા લખ્યા પ્રમાણે છલટામાંથી કાઢેલી ગુસખેરીને છોલીને સાફ પાતા ઉપર, ખારીક પીસીને સરકાવાળા તપેત્રીમાં બધા સામાન બરાબર ભેળવી ચુલે ધીમા આંગે મેલી લાકડાંના મોટા ચમચા યા કલઈ ભરેલી ચમચથી ઘુંટયા કરી ચટણી ઘટ થાયને ઉતારવી. કંઠણ કરવી નહી. કંડી થાયને સુકી કોરડી પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવી.

ચટણી જઈઆલુની.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં સોસ જઈઆલુનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન તેટલોજ લેવો પણ સોજો સરકોજ ફક્ત દોઢ બાટલી લેવો. પછી તેજ રીતે બધું તૈયાર કરીને ચુલે સુકી એ સેસના જેટલી પતળી નહી પણ મજબૂતી ઘટ ચટણી કરવી.

ચટણી ટામોટાંની.

ચીચોરા કાઢેલી સોજી નવી આમલી તથા મોટાં પાકાં કંઠણ ટામોટાં દરેક રતલ ૦૧, આહુ તથા ખાંડ દરેક તોળા ૫, કીસમીસ દરાખ તથા ગોવાના અથવા સાધારણ લાલ તેજદાર ચળકતા રંગનાં સુકાં મરચાં દરેક તોળા ૩, નીમક તોળો ૧, લસણ તોળો ૧, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૦૧.

આહુ લસણુને છોલવું. આમલીને સાફ કરી સરકા સાથે કોડીનાં ઓલમાં ચાર કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને કલઈ ભરેલી ચાળણીમાંથી ખીજાં કોડીનાંજ વાસણમાં છાંડી લઇને છુંછો ફેંકી દેવો. ખીજા બધા સામાનને જુદો જુદો પીરવો. પછી આમલીનાં ડોહરાને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગરમ કરીને તેમાં બધું બરાબર ભેળીને ઉતારી કંડુ થાયને પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારી લાખથી પેક કરવું.

ચટણી ટામોટાંની ૨ જી.

ઉપરથી સફાઈદાર ચામડીવાળાં મોટાં પાકાં સોજાં ટામોટાં મણુ ૧, સોજાં ગોળ શેર ૩૫, કીસમીસ દરાખ શેર ૧, ગોવાનાં સુકાં મોટાં મરચા તથા આડુ દરેક રતલ ૦૫, નીમક તોળા ૫, લવંગ તોળા ૧, સોજાં જલદ સરકો આટલી ૦૫, હલકો સરકો અપ મુજબ.

લવંગને બારીક છુંદવાં. આડુ લસણને છોલી હલકા સરકાથી ઘોષ મરચાંને કપડાંથી ગુચ્છી ડીચકાં કાઢીને એ ત્રણડે ચીજને સાફ સરકામાં ઢોરડા પાતા ઉપર પીસ્વી. દરાખને પણ એમજ ઘોષને જુદી પીસ્વી. ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢીને સોજો કરવો. પછી ટામોટાંને ઘોષ કપડાંથી ગુચ્છી ઢોરડાં કરીને ઉભા ચાર ચાર કટકા કાપી તદન કલષ ભરેલી મોટી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણુ ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી કલષ ભરેલી અમચથી ફેરવવી અને ટામોટાં તદન નરમ થાયને કલષ ભરેલાં બોયાંમાં નાખી બીજી કલષ ભરેલી તપેલી પર મુકીને તેમાં ઘસીને બધું છાંડી લધ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી એની અંદર બધો સામાન બરાબર મેળવી ધીમી આંચે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને છેલ્લે સોજો સરકો ભેલીને ઘુટયાજ કરવું અને ચટણી પાછી ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડી થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું અથવા પોલોળાં મોટાંની મોટી ઢોરડી આટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પેક કરવું.

ચટણી ટામોટાંની ૩ જી.

સોજાં મોટાં પાકાં લાલ કઠણુ ટામોટાં મણુ ૦૫, સેજ આંડુ રતલ ૧૫, વેલાતી સ્નોબેરી જમ રતલ ૧, આડુ તથા લસણુ દરેક રતલ ૦૫, સોજાં મોટાં ચળકતાં લાલ રંગનાં સુકાં મરચાંની ભુકી તથા નીમક દરેક તોળા ૭, સોજાં જલદ સરકો આટલી ૩, હલકો સરકો અપ મુજબ.

આડુ લસણુને છોલી બારીક રેસો કાપી હલકા સરકાથી ઘોષુ. ટામોટાંને સોજાં ઘોષ પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામોટાં જોલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે છોલીને તદન કલષવાળો તપેલીમાં નાખી માલે જલદ સરકો રેડી ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર

અંદર કલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવીને ટામોટાંને ભાંજ્યા કરવાં અને મુકાઈને કઠણ જેવું થાયને જમને જુદી રાખી એમાં ખીજો બધો સામાન મેળવી અવારનવાર કલઈ ભરેલી ચમચથી ભિળાયા કરવું અને ચટણી ઘટ થાયને જમને પહેલે બરાબર ભાંજીને પછી માટે તે ભિળાને ઉતારવું અને ચટણી ઠંડી થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. આડુ લસણનો રેસો ચરે પછી ચટણી વાપરવી. પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને તળે ઉપર કરવી. તેથી ખીગડશે નહીં. એ ચટણી ઘણે કલાકે તૈયાર થાય છે તેટલા માટે જલદી સહવારનાં બનાવવા મુકવી જોઈએ.

ચટણી ટામોટાંની ૪ થી.

સોજાં મોટાં પાકાં ટામોટાં શેર ૨, મોટાં પાકાં લીંબુ જેટલા લીલા કાંદા ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૪, લસણની કળી ૧૨, ચીચેરા કાઢેલી નવી આમલી; આડુ તથા નીમક દરેક તોળો ગા.

ટામોટાંને ઘોંધીને જરા કાપ મુકી તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર પાણી આપી ધીમી આંચે મેલી બરાબર નરમ થાયને ઉતારી છાલ મેલી કાઢવી. પછી બાકીના બધા સામાનને એકદમ ઘણોજ ખારીક કાપી ગમે તો એમજ કાચો લેવો અને ગમે તો એક નાના ચમચા ધીમાં તળવો અને ટામોટાંને બરાબર મેળવીને પછી એમાં ભિળાને ચટણી ખાવી. એ ચટણી રહેશે નહીં.

ચટણી ટામોટાંની ૫ મી.

એક રતલના છ ટામોટાં યાવ તેટલાં મોટાં સોજાં પાકાં લાલ ટામોટાં રતલ ૪, સોજાં વચલાં કદનાં પાકાં સપરચન તથા સોજા મેદા આડુ દરેક રતલ ૧, કાંદા તથા નીમક દરેક તોળેલું શેર ૧, રાકતા ફાણા ઘણાંજ ખારીક છુંદેલા તોળા ૨૫, ખારીક છુંદેલી મુક તોળો ૧૧, ડીચકાં તથા ખીયાં કાઢી નાખેલાં સોજાં મોટાં મરચાં તોલા ૨, સોજો જલદ વેલાતી સરકો ભરેલો પાથેર ૨૫.

મરચાંને જરા સરકામાં કોડીનાં વાસણમાં બીનવી રાખવાં અને તે ડુબીને જલદ અને નરમ થાયને જરા સરકામાં ખારીક પીસ્વાં. કાંદાને છેલ્લીને જલદ જુદે કાપવો. સપરચનને ઘોષ નુછીને છાલ સાથેજ ઉભા ચાર કટકા કાપી અંદરનો ગાંઠ પણ કાઢવો નહીં. ટામોટાંને ઘોષ નુછીને છાલ સાથેજ

ઉભા ચાર કટકા કાપવા. પછી એક તદનજ કલઘ ભરેલી તપેલીમાં કાંઠા, સપરચન તથા ટામોટાં નાખી બધા સરકો રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ઘણી ધીમી આંચે મુકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી ભાકડાંના મોટા ચમચા અથવા તદન કલઘવાળી ચમચ વડે તળે ઉપર કરી જરા નરમ થાયને ભચડીને ભાંજવા કરવું અને બધું બરાબર તદન નરમ થાયને ઉતારી તદન કલઘ ભરેલાં બોયાં અથવા ચાળણીમાંથી બધું કોડીનાં વાસણમાં બરાબર છાંડી લઘ છુંછો ફેંકી દઘ તપેલીને ઘાઘ કોરડી કરીને તેમાં એ છાંડેલું તથા બાકીનો બધો સામાન મેળવી ધીમા આંચે ઉંઘાડું મેલી હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ચટણી ટાઇટ જેવી થાયને ઉતારવી, પણ ઘણી ટાઇટ ચીવટ જેવી કરવી નહીં. ચટણી તીખી પસંદ હોય તો એક બે મરચાં બીયાં સાથેજ લેવાં. એ ચટણી સારી થાય છે.

ચટણી ટામોટાંની ૬ થી.

સકાઈદાર ચામડીવાળાં બરાબર પાંદેલાં લાલ મોંઝાં સોજાં ટામોટાં શેર ૧૦, સોજા લાલ ખાંડ અથવા પનની ગોળ એ બેમાંનું એક શેર ૧, સોજા પાકટ પણ રસદાર મેદા આડુ તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦, ઘણા બારીક છુંદેલો ગરમ મસાલો; સોજા મરચાંની લુકી તથા નીમક દરેક તોળો ૧, ઘણો જલદ સોજો સરકો બાટલી ૧, ઘેવાનો હલકો સરકો અપ મુજબ.

આડુને છાલીને બારીક રેસો કાપવા. ટામોટાંને ઘાઘ ચાર ચાર કટકા કાપી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકી અવારનવાર કલઘ ભરેલી ચમચથી ફેરવવું અને માહે પાણી છુટી ગળીને ટામોટાં તદન નરમ થાયને ઉતારી ઝીણા આંધરાંનાં કલઘવાળાં બોયાં અથવા ચાળણીને એવીજ બીજી તપેલીની ઉપર મેલીને બધું બરાબર છાંડી લઘ છાલ તથા બીયાંને ફેંકી દેવાં. પછી અંદર નીમક નાખી ચુલે ધીમી આંચે ફેરવ્યા કરી હેઠે લાગવા દેવું નહીં અને બધું પાણી તદન સુકાય અને મેળવણી કઠણુ જેવી થાયને ઉતારી માહે ખાંડ યા ગોળ બેળા ક્રીસમીસ તથા આડુના રેસાને હલકા સરકાથી ઘાઘને તે તથા બાકીનો બધો સામાન અંદર નાખી બરાબર એક રસ કરી ચુલે મુકી હેઠે જરાખી લાગવા દેવું નહીં અને ચટણી ચાસવાળી ચીકટ અને જરા કઠણુ જેવી થાયને ઉતારવી, પણ મુકી કરવી

નહી. ક્રીસમીસ દરાખ બયા આફના રૈસા વગર પણ ચટણી થયે. એક વરસ સુધી એ ચટણી સોજી રહે છે. ચટણી તીખી પસંદ હોય તો મરચાંની સુકી જરા વધારે લેવી.

ચટણી તલની.

સોજ સફેદ તલ તોળા ૨૦, કાંદા તોળો ૧૦, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તોળો ૧, આડુ તોળો ૦૧, કોથમીર ઝુડી ૨, ખાટાં લીલાં મરચાં ૨ થી ૩, લસણની કળી ૪, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

તલને ચુંટી સોજ ઘોષ્ટને કોરડા કરવા. કોથમીરનાં કુમળાં ઝાંખળી સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ્ટને કોરડું કરવું. આડુ, લસણ તથા કાંદાને છોલવા. પછી એ બધા સામાન તથા આમલીને સાથે બારીક પીસ્વું.

ચટણી દરાખની.

છોલીને સુકવેલી કાચી કેરીના કટકા તોળા ૭૦, ક્રીસમીસ દરાખ; આડુ તથા નીમક દરેક તોળા ૫, લસણ તોળા ૨, સુકાં મરચાં તોળા ૧૦, જલદ સરકો બાટલી ૦૦, હલકો સરકો ૫૫ સુજ્ય.

સાખા વગરની કાચી કેરીના છોલેલા કટકાને ત્રણ તોળા નીમક સાથે એક દીવસ રાખ્યા પછી બે દીવસ પુરતાં તડકાંમાં સુકવીને ઉપલે વજને લેવી. આડુ લસણને છોલી મરચાં તથા દરાખને સાફ કરી હલકા સરકાથી ઘોષ્ટ બધા સામાન તથા બાકીનું એ તોળા નીમક બધું સાથે ભળી સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસી સોજ સરકા સાથે મેળવીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી પંદર દીવસ પછી વાપરવી. ગમે તો પોહોળાં મોઢાંની કોરડી સીસીઓમાં ભરી ચપટ યુગ્ય મારી લાખથી પેક કરવી.

ચટણી પચરસી.

સારી જાતની સાખા વગરની મોટી કાચી કેરીના છોલેલા કટકા રતલ ૦૦૦, નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તથા ક્રીસમીસ દરાખ દરેક રતલ ૦૦, ખાંડ શેર ૧, નીમક રતલ ૦૧, ગોવાનાં સુકાં મરચાં તથા આડુ દરેક તોળા ૪, સુકું લસણ તોળો ૧, સોજે જલદ સરકો બાટલી ૧, લીંબુનો રસ બાટલી ૦૧, હલકો સરકો ૫૫ સુજ્ય.

અડધી બાઈલી સોજ સરકા સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં બે દીવસ બીનવી રાખ્યા પછી ખાડીનાં જાંજરાં મળ્યુત કપડાંમાં નાખી બધો રસ છાંડી લઈને પછી છુછામાં બાકીનો અડધી બાઈલી સરકો નાખી ખુબ ચોળાને રસ બાકી હોય તે છાંડી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો અને આઠુ લસણને છાલી કીસમીસ દરાખને સાફ કરી એ સઘળું તથા મરચાંને હલકા સરકાથી ઘોઈ મરચાંનાં ડીચકાં કાઢીને બધું સાથે સાફ પાતા ઉપર ઘણુંજ બારીક પીસીને આમલીવાળા રસમાં બરાબર મેળવી બરણીમાં ભરી ઢાંકણુ ઢાંકીને દસથી બાર દાહડા તડકે મુક્યા પછી માહે ખાંડ ભેળાને બીજા એટલાજ દીવસ તડકે મુકવું. ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબના પોણા રતલ ફેરીતા કટકાને ઘણીજ બારીક પીસી ચટણીમાં મેળવીને પાછું દસ બાર દીવસ તડકે મુક્યા પછી લીંબુનો રસ ભેળી પાછું બીજા દસ બાર દીવસ તડકે મુકવું. એ ચટણી મળાહતી લાગે છે. ઉપર મુજબ થોડા થોડા દીવસને અંતર સામાન ભેળવાને બદલે ગમે તો બધું એકઠુંજ તૈયાર કરી ભેળાને પછી સવાથી દાઢ મહીને તડકે મુકવું. ગમે તો પોહોળાં મોઢાંની સુકી બાઈલીઓમાં તડકાંમાં મુકીને તૈયાર થયા પછી ચટણી ભરી અષ્ટ ખુચ મારીને પેક કરવું. ગોવાનાં મરચાંને લીધે તેજદાર રંગનું થાય છે.

ચટણી બેંગોલ.

ચીચોરા કાઢેલી નવી અમલી; કીસમીસ દરાખ; છોલેલાં પાકાં મોટાં ટામોટાં; છોલેલા સોજાં સપરચનતા કટકા; કાંદા તથા ખાંડ દરેક શેર ૦૫, છુંદીને ચાળેલી સુંક તથા ગોવાનાં સુકાં મરચાં દરેક શેર ૦૫, નીમક તોળા ૫, લસણ નવટાંક, લીંબુ ૬, જલદ સરકો બાઈલી ૪.

લીંબુનો રસ કાઢવો અને છાલને બારીક કાપવી. સાફ પાતા ઉપર સપરચનને બારીક છુંદવાં. ટામોટાં, કાંદા તથા લસણને છાલી મરચાં સાથે બારીક પીસવું. પછી સરકામાં ખાંડ પીગળાવી ગાળીને તેમાં બધો સામાન ભેળી ચટણીથી બરણી જરા અધુરી ભરી ઢાંકણુ ઢાંકી એક માસ સુધી તડકે મુકવું.

ચટણી રોજલ.

તાજાં રોજલની પાદડી તથા સોજો ગોળ દરેક શેર ૨, સોજાં ચળકતા લાલ રંગનાં સુકાં મરચાં તોળા ૨૫, નીમક તોળા

૩, સુકું લસણ તોળા ૧, જલદ સરકો આટલી ૦, હલકો સરકો અપ મુજબ.

રોજેલની નાની માટી બધી પાદડી ઉપલે વજને લેવી અને તેને હલકા સરકાથી ઘોઘને જરા સોજ સરકામાં બારીક પીસવી. લસણને છોલી મરચાં તથા ઝિને હલકા સરકાથી ઘોઘને પીસવું. ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધા કચરો કાઢી ફલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સોજ સરકામાં પીગળાવીને તેમાં બધા સામાન મેળી પીગ બળતે ઉંઘાડું મેલી અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો યા ફલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવી હેઠે લાગવા દેવું નહીં અને અંદરનો પાણીનો ભાગ બરાબર બળીને ચટણી ઘટ થાયને ઉતારી ઠંડી થયને ચટણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી બીગડે નહીં માટે થોડે થોડે ઘાંહડે તળે ઉપર કરવી. ગમે તો પોહોળાં માઢાંતી આટલીએમાં ભરી અષ્ટ કુચ ત્રીને લાખથી પેક કરવી. ચુલે ચટણી કરપાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી. આખાં તજાં પાંચ શેર રોજેલની નાની માટી પાદડી બધી મળીને એ શેર નીકળે છે. ચટણી વધારે તીખી પસંદ હોય તો મરચાં વધારે લેવાં.

ચટણી લીંબુની.

પતળી પીળી છાલનાં ઘણાં માટાં ખાટાં બાર લીંબુને કાપી માહેનો ગર તથા રસ જુદો કાઢવો અને ચાર લીંબુની છાલ કાઢી નાખવી અને બાકીની આઠ લીંબુની છાલનો ઘણોજ બારીક ભુકો કાપવો. પછી ગર તથા રસમાંથી બીયાં કાઢી નાખીને એ બેઉ તથા છાલનું વજન કરી એક રતલ થાય તો તેમાં દાઢ તોણા નીમક તથા પોણા તોળા સોજ મરચાંની ભુકી મેળી પોહોળાં માઢાંતી કોરડી આટલીએ એ મેળવણીથી પોણી ભરી કુચ મારીને પંદર દિવસ તડકે મુકવી, પણ દરરોજ આટલી હલાવવી. પંદર દિવસમાં ચટણી તૈયાર થાય છે. એ ચટણી સારી લાગે છે.

ચટણી લીંબુની ૨ જ.

જાદી લીલી છાલનાં સોજાં માટાં તાજાં લીંબુ રતલ ૪, સોજ શાકરીયા ખાંડ રતલ ૨૦, સોજે કાળો અજીર રતલ ૧, નીમક તોળેલું શેર ૧, આદુ રતલ ૦૦, લસણ રતલ ૦૦, સુકાં ગોવાનાં મરચાં તોળા ૫, સોજે જલદ સરકો આટલી ૧.

લીંબુને સોજાં ઘોષ ઘોતાં કપડાંથી નુકીને ઉભી ચાર ચીર છુટી કાપી ચીર ભાગે નહી તેમ અંદરના ખીયાં કાઢી નાખી નીમક સાથે ભેળીને એક બરણીમાં ભરી ઢાંકણ ઢાંકી ત્રણ દીવસ રાખ્યાં. જે દરમ્યાં લીંબુનો રસ નીકળે નહી તેમ દરરોજ તળે ઉપર કરવાં. પછી એથે દાહડે અંદર પાણી છુટેલું હોય તેમાંથી ચીરને બાહેર કાઢી લઇ પાણીને બરણીમાંજ ઢાંકી રાખવું અને એક ઘોલું સફેદ કપડું પાયરી ચીરીની છાલ હેડે રહે અને રસવાળો ભાગ ઉપર આવે તેમ બધી ચીરને પાંચરીને મુકી પુરતા તડકામાં બાર કલાક સુધી સુકવીને પછી માટે માંધ ખીયાં રહી ગયલાં હોય તે બધાં કાઢી નાખ્યાં. તે પછી એ લીંબુને બારીક પીસ્વાનાં છે પણ તેમ કરતાં પાતાની ઉપર છાલ ચીટકી જાય છે તેથી એમ પીસ્તાં મહેનત ઘણી પડે છે અને પીસી શકાતું નથી, માટે ચાલતી છરી વડે પહેલે ચીરના નાના નાના કટકા કાપીને પછી પથરની ખલખતો હોય તો તેમાં નાખીને બધી છાલને બરાબર છુંદવી, પણ એવી ખલખતો નહી હોય તો પછી સાફ કોરડા પાતાની ઉપર લીંબુનો છાલવાળો ભાગ ઉપર રહે તેમ થોડું થોડું મુકી બતાંને ઉભો પકડીને તે વડે બધી છાલને બરાબર ભાંજી નાંખીને પછી પાતાની ઉપર બારીક પીસ્વું. ખજુરને સોજે કરી બરણીમાંથી લીંબુની છાલ કાઢી લીધા પછીનાં બાકી રહેલાં પાણીમાંથી થોડું લઇને તેમાં ખજુરને ઘોષને અંદરથી ઠરીયા કાઢી નાખ્યા. આડુ લસણને છાલીને એમજ લીંબુનાં નીમક સાથના પાણીથી ઘોલું, મરચાંને કપડાંથી નુકી બરાબર સાફ કરીને ડીચકાં કાઢી નાખ્યાં. પછી જરૂર પડે તો એ નીમકનું પાણી જરા નાખીને એ બધી ચીજને પાતા ઉપર જુદી જુદી બારીક પીસી એ બધા સામાન તથા પીસેલાં લીંબુને કોડીનાં મોટાં વાસણમાં મેલી તેમાં ખાંડ તથા સરકો નાખી લાકડાંના મોટાં ચમચાથી ઘણું બરાબર મેળવી એક રસ કરીને બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી ઉપર કપડું બાંધી થોડે થોડે દાહડે તળે ઉપર કરવું અથવા પોહોળાં મોઢાંની બાટલીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પેક કરવું. એ ચટણીનો ટેસ્ટ સારો લાગે છે અને એકથી દોઢ મઝીને ચરે છે, કૉસ એન્ડ પ્લેક વેલનો સરકો હથે તો ચટણી વધારે સારી થશે.

ચટણી લીંબુની ૩ જી.

ઉતરેલાં નહીં પણ બરાબર પાકેલાં સોળાં મોટાં રસદાર કઠણુ લીંબુ રતલ ૩, સોળે ગોળ શર ૩, કીસમીસ દરાખ શર ૦૧, નીમક તથા જીરું દરેક તોળેલું શર ૦૧, ગોવાનાં સુકાં મરચાં નવટાંક, તજ તોળે ૦૧, લસણુ મોટા કડા ૨, સોળે જલદ સરકો ખાટલી ૧, ઘોવા માટે ઉલકો સરકો ખપ મુજબ.

લીંબુને ઘોષ ગુછીને ઉભી ચાર ચીર છુટી કાપી નામક સાથે ઐક બરણીમાં ભળા દાંકીને ત્રણ દાહડા રાખવી. પણ ચીર ભચડાય નહીં તેમ દરરોજ તળે ઉપર કરી એથે દાહડે કાઢીને અદરથી ખીયાં નીકળે તે કાઢી નાખીને પછી ચીરની છાત્ર ઉપર રહે અને અડધાં લીંબુ જેવું થાય તેમ એ ચીરને સાથે અથડાવીને પાટીયાંની ઉપર રૂકી ચાલતી છરી પડે તેની ઘણીજ ખારીક સ્લાઇસ કાપી અંદર ખાકી ખીયાં કાંઈ રહી ગયલાં હોય તે કાઢી નાખીને પછી બરણીમાં નીમક તથા રસ હોય તેને એ સ્લાઇસમાં ભળવું. દરાખને સાફ કરી ઉલકા સરકાથી સોજી ઘોષને પછી ઉપર લીંબુની ખીજ ચટણીમાં લખ્યા મુજબ ખલમાં અથવા પાતા ઉપર છુંદીને ખોખરી કરવી. લસણુને છોલીને સરકાથી ઘોષ તેને પણ દરાખની કાની ખોખરું કરવું. સોળ સરકામાંથી જરા નાખીને મરચાંને ખારીક પીસ્વાં. જીરુંને જાડું છુંદવું. તજને ઘણી ખારીક છુંદવી. ગોળનો બુકો કરી બધા સોળ સરકામાં પીગળાવીને તદન કલમ ભરેલી તપેલીમાં નેટના ચોપડાં કપડાંથી ગાળી માહે પેલાં કાપેલાં લીંબુની સ્લાઇસ રસ સાથેજ નાખી લસણુ તથા દરાખ પણ અંદર બરાબર મેળવીને ઇંગાર ઉપર ઉઘાડું મેલી હેઠે લાગે નહીં માટે લાકડાંના ચમચા યા કલમ ભરેલી ચપચથી ફેરવ્યા કરવું અને ચટણી તદન ઘટ થાયને ઉતારી તદન ઠંડી થાયને બરણીમાં ભરી ચપટ દાંકણુ દાંકી ઉપર કપડું બાંધી ચાર પાંચ દીવસને અંતરે તળે ઉપર કરતાં રહેવું. એથી અઢી મહીને ચટણી બરાબર ચરે પછી વાપરવી. પણ ચરચા પછી પણ અવારનવાર તળે ઉપર કીધાથી ડુગ ચઢશે નહીં. એ ચટણી ઔરેજના મુરખાની બનાવેલી તેવી ઘણી સરસ લાગે છે.

ચટણી લીંબુની ૪ થી.

ઉતરેલાં નહીં પણ બરાબર પાકીને પીળાં થયેલાં મોટાં કડાણુ લીંબુ ૨૫, સોજા ખાંડ તથા નવી અંચુરી દરાખ દરેક રતલ ૧૧, આદુ રતલ ૦૧, લસણ તથા ગોવાનાં સુકાં મરચાં દરેક તોળા ૫, નીમક, ક્રૉસ ઍન્ડ પ્લેકવેલનો વેલાતી સરકો તથા હલકો સરકો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી હલકા સરકાથી ઘોષને કોડીનાં વાસણમાં એ ડુબે તેટલા વેલાતી સરકા સાથે ત્રણ દીવસ બીનવી રાખ્યા પછી એથે દીને ઠરીયા કાઢીને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વી. લીંબુને ઘોષ નુકીને ઉભી ચાર ચીર છુટી કાપી પુરતાં નીમક સાથે સોજા બરણીમાં ભરી દરરોજ તળે ઉપર કરી એથે દીને અંદરનાં ખીયાં કાઢી નાખીને સાફ કોરડા પાતા ઉપર બારીક પીસ્વાં. મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી આદુ લસણને છોલી એ ત્રણડેને હલકા સરકાથી ઘોષને બારીક પીસ્વું. પછી મોટાં કોડીનાં વાસણમાં બધા પીસેલા સામાન ખાંડ સાથે મોટા લાકજના ચમચાથી સારીકાતી મેળવી એકરસ કરી ચટણી ઘટ થાય તેટલા વેલાતી સરકા ભેળીને પોહોળાં મોઢાંની કોરડી બાટલીઓમાં ભરી ચઢત ખુચ મારી લાખથી પેક કરવું. એક અઠવાડિયામાં ચટણી તૈયાર થશે.

ચટણી સપરચનની.

સારી જાતનાં સોજાં સપરચન રતલ ૪, મોટી કાળા સુકી દરાખ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૨, નીમક તોળા ૭, આદુ તથા આખી રાઈ દરેક તોળા ૫, સોજા સુકાં મરચાંની બુકી તથા સુકું લસણ દરેક નવટાંક, સોજો જલદ સરકો બાટલી ૨, હલકો સરકો ખપ મુજબ.

આદુ તથા લસણને છોલી બારીક રેસો કાપી હલકા સરકાથી ઘોષા. દરાખના ઠરીયા કાઢી હલકા સરકાથી ઘોષને ઝીણી કાપવી. રાષ્ટ્રને ખોખરી કરવી. ત્યારબાદ સપરચનને છોલી ઝીણા કટકા કાપી સોજા તદન કલઘ ભરેલી તપેલીમાં એક બાટલી સોજા સરકા સાથે ધીમે બળતે ચુલે ઉંઘાડું સુકી અવારનવાર કલઘ ભરેલા ચમચે મેળવવું અને તદન નરમ થાયને બાકીના સરકામાં ખાંડ

પીંગળાવી ગાળાને સપરચનવાળી તપેલીમાં એ તથા બાકીનો અધો સામાન બરાબર મેળવીને ઠંડું થાયને લખોટેલી બરણીમાં ભરી ઢાંકણું ઢાંકી દસ દીવસ તડકે મુક્યા પછી કુકાથી મજબુત મોઢું બાંધી લેવું. એ મહીને ચટણી તૈયાર થશે.

ચટણી સપરચનની ૨ જી.

સોજાં મોટાં પાકાં રવાદાર સપરચનને છોલી ઉભી ચાર ચીર કાપી અંદરનો ગાંઠ કાપીને કાઢી નાખીને પછી નક્કી કરતી બા ધંચ બદા અને પોણી ધંચ જેટલા કાપેલા કટકા શેર ૪, સોજાં નવો ખજૂર તથા સોજાં ખાંડ દરેક રતલ ૧, કાંદા તથા કીસમીસ દરાખ દરેક રતલ બા, આદુ તોળા ૫, સોજાં મોટાં ગોવાનાં સુકાં મરચાં તોળા ૧, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો (ફર્ન્ટસ્પુન) ૧, રાષ્ટના દાણા ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, બણા જલદ સરકો ખાટલી ૧૧, ઘોવા માટે હલકો સરકો અપ મુજબ.

ખજૂરને નુકીને સાફ કરી ઉપરની અધી બારીક ચામડી કાઢીને પછી માહેલા ઠરીયા કાઢી નાખીને હલકા સરકાથી ગરને ઘોવા. દરાખને પણ સાફ કરીને એમજ ઘોવી. કાંદાને છોલી મોટા કટકા કાપી સાફ પાતા ઉપર મુકી ઉભો બેતો પકડી તે વડે બારીક છુંદવા. આદુને છોલી રાઈ તથા મરચાં સાથે બારીક પીસવું. પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અધો સામાન ભેળાને તેમાં જલદ સરકાને ગાળાને પછી અધુ બરાબર એક રસ કરી ઢાંકણું ઢાંકી ચુષે ઘણી ધીમી આંચે મુકવું અને સપરચન નરમ થવા આવેને ઢાંકણું કાઢી નાખી કલઈ ભરેલી ચમચ અથવા લાકડાંના ચમચાથી સપરચનને ભાંજ્યા કરવું અને અધુ ચરીને સપરચનના ઝીણા ઝીણા કટકા થાય અને ચટણી બરાબર કઠણ થાયને ઉતારી ઉપર કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડી થાયને ભરવી. એ ચટણી સારી લાગે છે પણ લાંબો વખત રેહશે નહીં. તોખી ચટણી પસંદ હોય તો મરચાં અડધો તોળો વધારે લેવાં. ચટણીમાં કાંદાનો વાસ તેમજ સ્વાદ મુદલ લાગતો નથી તો પણ તે પસંદ નહીં હોય તો નાખવા નહીં.

ચપટી ખમણની.

આખે ચોપટીમાં સીંગર માનતી તથા સાદી છાપેલી છે તેમાં સાદી સીંગર ખમણ ભરીને બનાવવા લખેલું છે તે સીંગરને ચપટી

કરીને પણ કહે છે માટે ચપટી બનાવવી હોય તો એ સીંગરમાં લખ્યા મુજબ બનાવવી.

ચપટાં.

ધરનો દલેલો ઘઉંનો મેદા તથા રવો ભરેલું દરેક શેર ૨, સોજા મેદાખાંડ શેર ૩૫, સોજા ધી શેર ૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં, નવી બદામની ખીજ તથા સોજા ચારોળા દરેક પાશર ૧ થી ૧૫, જાયફળ ૫, જવંત્રી તથા એળચી દરેક તોળા ૩, તળવા માટે ખીજું ધી અપ મુજબ.

એળચીના દાણા; જાયફળ તથા જવંત્રીને છુંદવું. આએ ચોપડીમાં બદામ; પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છે તે મુજબ એ ત્રણડે ચીજને છોલવી અને બદામ પસ્તાંની સ્લાઇસ કાપી ચારોળાને એમજ રાખી એ બધાને ઘોઘ ગુછીને કોરડું કરવું. પછી સહવારનાં ચપટાં બનાવવાં હોય તો તેની એક દીવસ આગમચની સાંજનાં આઠામાં એક શેર ધીને બરાબર મેળવી ખાંડ તથા બધો મેવો મસાલો ભેળીને મોટાં તપેલાંમાં ભરીને બરાબર ઢાંકી રાખવું. પછી ખીજ સહવારનાં ઘણું સકાળે એ આઠાની મેળવણીને કલઘવાળી મોટી કચરોટમાં કાઢી ખપડું ખપડું થોડું પાણી નામતાં જઘ સારીકાની મસળાને મજાહનો વણાય તેટલો કઠણ આટો બાંધવો અને ચપટાં મોટાં કરવાં હોય તો મજાહના સફાઈદાર બધા આઠાના નવ અને નાનાં કરવાં હોય તો બાર ગોળા કરવા. તેટલાં ઘણા મોટા ઉંડા કલઘવાળા પેણામાં પુરવું ધી નાખી ચુલે મોટે બળતે મુકયાથી ચપટાં ઉપરથી જલદી લાલ થઈ જાય છે અને અંદરથી કાચાંજ રહે છે માટે મોટા ચુલામાં પુરતા ઇંગાર સાથે ધીમું બળવું રાખીને તેની ઉપર પેણા મેલવો અને ધી કકડવા માંડે ત્યારે એક મોટી યાજાને ઉલટી મુઝી ચપટાં વળગે નહીં માટે તેની ઉપર તેમજ પેળણને જરા ધી લગાડતાં રહીને મજાહવું અડધી ઇંચ જડું સરખું ગોળ ચપટું વણી હલકે હાથે અને સરખે અંતરે ચપટાંની ઉપર એકે બાંગળા ખોસીને છાલકા ત્રણ ખાડા પાડવા, ઉંડા કરવા નહી. તેટલાં ધી કકડીને માહેથી બરાબર પુમ ડો નીકળે ત્યારે તેમાં વણાયલું ચપટું મેલી ઘૂર્ત ખીજું વણવા માંડી ચપટાં જેમ વણાતાં જાય તેમ

અકેક માહે મુકીને મજલહનાં કકસ લાલ તળીને મોટા ઝારાથી કાઢવાં. બધાં સામઠાં વણીને ઝેકડાં કીધાં પછી તળવાં નહી. કારણ વણેલાં રાખ્યાથી પઞી તે ભાગી જશે. માટે બને તો બે માણસે સાથે વણવું. તેથી જલદી તળાશે.

ચમચા અથવા ચમચીથી આટો અથવા એવી બીજી કોઈ પણ ચીજ માપવાની રીત.

જેથી વાંનીમાં આટો ચમચા યા ચમચીમાં કાપેલા એટલે સપાટ ભરીને લેવા આઝે ચેપડીમાં છાપેલું હોય તેમ ભરવા માટે કોરડા ચમચા યા ચમચીને આટાનાં વાસણમાં ખોસીને પેહલે ભરી કાઢવા પછી તેની ઉપર છરીનું પાંતું અથવા ચમચાનો ડાંડો ઝેકજ વખત ફેરવે, તેથી ઉપરનો ઉપસેલો આટો નીકળી જઈને કીનારી સુધી સપાટ ભરેલો આટો માહે રહેશે. પણ ચમચી યા ચમચો ઉપસેલો ભરીને લેવા છાપેલું હોય તેને માટે પણ ઉપરીજ રીતે આટામાં ખોસીને ભરે, પણ ઝેમ ભરનાં ચોખાનો આટો જરા ગગરો હશે તો તે કદાચ બરાબર થશે પણ મીલના પેહલાં નંબરના ધઉંના આટામાં જરા ભીનાસ હોવાથી કોઈ વખત તો તે ધણીજ ઉપસેલો ભરાય છે અને વાપરવામાં તે વધારે થઈ પડે છે, તેટલા માટે ચમચા યા ચમચીને આટામાં ખોસીને ભરી કાઢવા પછી ચમચા યા ચમચીના ડાંડાને છેડા પરથી પકડીને આટાનાં વાસણની કીનારી પર ત્રણેક વખત જરા થોકે, તેમ કીધાથી વધારાનો આટો ઉપરથી નીકળી જઈને સરખું ઉપસેલું ભરેલું રહેશે. એ રીતે ઉપસેલા ભરેલા એક ચમચા યા ચમચી આટામાંથી સપાટ એટલે કાપેલા ભરેલા બે ચમચા અથવા બે ચમચી આટો થાય છે. રવો તો મગરો હોવાથી તે તો ઝેમજ ઉપસેલો ભરાય છે, પણ દલેલી હળદ, મરી, ધાણાજીરાનો મસાલો, ખાંડ, નીમક અથવા એવી બીજી કોઈ પણ ચીજને ઉપર આટો ઉપસેલો ભર્યા પછી ડાંડો થોકીને ઉપસેલો ભરેલો લેવા લખ્યું છે તેજ રીતે ભરવું. પણ સુરી વવરી ખાંડને તો રવાની કાની ઝેમજ ભરવી.

ચમચીન કપ.

ચમચીન ખાટલી ૧, સોજો સોદાવોટર ખાટલી ૨, દલેલી ખાંડ તથા બુંદી દરેક મોટો ચમચો ૧, આઘસનો ભુકો રતલ ૧.

આસરે સાડા ત્રણ બાટલી પાણી સમાય તેટલાં ખીલારનાં ચમપીત જગમાં ચમપીત રેડી તેમાં બધો સામાન નાખી રૂપાંતા ચમચાથી ખુબ તરેહ મેળવવું, પણ તેમ કરતાં ઉભાઈ જાય નહી તેની સંભાળ રાખી છેલ્લે ખાંડ મેળવી.

ચરખી તેલની મેળવણીથી બનાવેલું ઘી.

આખી એક બાટલી ભરેલું મીઠું તેલ શેર ૧ હોય છે અને તેને તોળે તો તે શેર થાય છે. એ રીતે ભરેલું સફેદ નવા સોજ તલનું ઘાંતીમાંથી તાજું કાઢેલું સોજું નવું તેલ ભરીને પાંચ બાટલી અને તોળીને દસ શેર લેવું. પછી બકરાંની સોજ તાજ ગાંઠની ચરખી લઈ તેની અંદરની નેસ પરદા બધું બરાબર કાઢી નાખી સાફ કરીને પછી તોળીને એ ચરખી પાંચ રતલ લઈ તેને તદન કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયામાં નાખી તેમાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો (ફ્લેટસ્પુન) નીમક ભેળી ચુલે ધીમી આંચે ઉઘાડુ મુકી અવારનવાર કલઈ ભરેલી ચમચથી તળે ઉપર કરવું. એ ચરખી બધીજ તવાતી નથી પણ છેલ્લે થોડી તવાયા વગરની બાકી રહી જાય છે, તે પછી અદર પેલું બધું તેલ રેડી ચમચથી બરાબર મેળવીને દસ બાર મીનીટ ચુલે રાખ્યા પછી ઉતારવું અને મલમલનાં કપડાંથી સોજ બરણીમાં ગાળી બરણી ઉંઘાડીજ રાખવી અને ઘી બંધાઈને તદન ઠંડું થાયને ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું. એ ઘી ખાધામાં જરા તેલનો ટેસ્ટ લાગે છે ખરો તો પણ પકાવવાનું સાધારણ ઘી જેમાં ઘણી ખરી મુવેલાં ધોરની ચરખીની મેળ હોવાની ફરીયાદ થાય છે તેવાં ઘી કરતાં તો આએ ચોખ્ખી ચરખીની મેળથી બનાવેલું અને દસ અગીયાર રૂપે મણના ભાવનું ઘી સોજું અને સસ્તું કહેવાય એમ એક પેપરમાં વાંચ્યાથી જણાય છે.

આ.

થોડાં સોજાં પાણીને એક કીટલીમાં ચુલે મુકવું અને તે ખુબ તરેહ કકડીને અંદરનું પાણી ઉછળીને બરાબર કકરા પડે ત્યારે ચાનું એક કપ બનાવતા માટે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને હીસાએ મુકી ચાને ડીપાટમાં નાખીને તેમાં એ કકડવું પાણી નામી તુર્ત ઢાંકણ ઢાંકવું અને વધારે વખત નહી પણ ફક્ત ત્રણ મીનીટ થાયને ચાને કપમાં રેડી તેમાં મરજી મુજબનો મીઠાસ તથા દુધ

ભેળીને પીવી. કોઇક લોક ટેસ્ટ માટે આ સાથે જરા લીલી આ, કુદનાનાં પાદડાં, પૈપરમીન્ટનાં બે પાદડાં તથા જરા ઓરેંજની સુકી છાલ નાખે છે. નરાં દુધની આ બનાવવી હોય તો એકથી દોઢ પાશર સોજાં તાજાં દુધને બે કકરા પાડી તેમાં ઉપલે હીસાપે એક ચમચી સુકી આ નાખીને ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી ગાળી મીઠાસ નાખીને પીવી. છ કપ આ બનાવવા માટે ઉપર મુજબ આને ટીપાટમાં નાખ્યા પછી બે આનાની ઉપર જેટલો સમાય તેટલો સોદાબાઇકાચને માહે નાખીને પછી તેમાં પાણી રેડ્યાથી આમાં ભેળસેલ હોય તો તે મજાહુની સ્વચ્છ થાય છે.

ચાપટ.

ધરનો દલેલો ઘઉંનો ઝીણો મેદો ટીપરી ૨, સોજું ધી શર ૧૧, સોજું ભેંસનું દુધ શર ૦૧૧, ખાંડ શર ૦૧, નવી બદામની ખીજ તથા ભાંજેલાં સોજાં પસ્તાં દરેક શર ૦૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧૧ તથા જયફળ તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૭, મોટું સોજું નાળાયેર ૧, ઘણું સોજું ગોલાચ નાના ચમચા ૫.

બદામ પસ્તાંને છાલી ઘોઈ નુછીને ભારીક છુંદું અથવા પીસ્તું. નાળાયેરને ચમણી તેમાં પાણી નામી ચોળીને અડધો શર દુધ કાઢીને કપડાંથી ગાળવું. પછી મોટી સુપ્લેટમાં ઇંડાં ભાંજી આવના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં આંચે બરાબર મેળવી જરા જરા કરી બધું નાળાયેરનું દુધ ભેળી સેજખી ગાગડો રાખ્યો નહી. પછી ખાંડ, એળચી, જયફળ, બદામ, પસ્તાં તથા ગોલાચ નાખીને અપટું અપટું બે સનું દુધ ભેળી કરછી ઉતરતી ઘાડા દુધપાક જેવી મેળવણી કરીને એક કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ એક તદતજ સપાટ તળીયાંની સાફ લોઢીને ચુલે ધીમા આંચે ગુફી તવાથાવડે અખી લોઢીની ઉપર જરા ધી લગાડવું અને તે કકડેને એક મોટી કરછી મેળવણીથી ભરીને પેહલે લોઢીની ઉપર બાહેરની બાજુથી સરખું ગોળ પાંચરીને રેડવું અને જો ચાપટ મોટો થયો હોય અને વચમાં ખાલી ગાળો રહી ગયો હોય તો ઘુર્તજ ઘટે તેટલી મેળવણી કરછીથી રેડીને તે ગાળો પુરવો. પણ ચાપટ નાનો હોય અને વચમાં જરા ખાંચો હોય તો બાજુ પરની ફરતી રેડલી મેળવણીને તવાથાવડે સેરવીને તે ખાલી જગ્યા

પુરવી. તે પછી એક પડ લાલ તળાયને ચાપટ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાથાવડે બધેથી સરખો અળગો કરી ઉપાડીને પછી તવાથાથી ફેરવી ખીજી નજરા થી ચાપટની ફરતી ઘોરડુએ લોઢીની ઉપર તવાથાવડે પુરી ખીજી પડ લાલ થાયને કાઢીને એવડો વાળી બધા ચાપટ એજ રીતે તળવા. જરા વધારે થી પુરીને તળીયાથી ચાપટ કકરા થાય છે માટે તેવા પસંદ હોય તો થીની વાંન કરવી નહી. એક ચાપટ પેહલા તળાય તેને ચાખી જોવા અને મોલો લાગે તો ખીજી થોડી મેદાખાંડ મેળવણીમાં ભિજાને પછી ચાપટ બનાવવા. ગમે તો ઘઉંનો મેદો પાંચ તોળા આપો લઈ તેને બદલે એટલોજ ચોખાનો આપો નાખવા. સસ્તા ચાપટ બનાવવા હોય તો થી શેર ૧, ખાંડ શેર ૦૧ તથા ઇંડાં ૪ લેવાં અને નાળાયેરનું જેટલું દુધ નીકળે તેટલું બધું ચોખી ચોખાને કાઢીયા પછી ઘટે તો ખીજી પાણી રેડવું પણ ભેંસનું દુધ, બદામ તથા પસ્તાં નાખવાં નહી. જોને ચાપટ બરાબર બનાવતાં આવડતા હોય છે તે લોક તો ઘણી મોટી લોઢી આખી ભરાય તેટલા મોટા ચાપટ લોઢીની ઉપર પુરીને ભાંજ્યા વગર સફાઈથી ફેરવીને આખા કાઢી શકે છે. પણ લોઢીની ઉપર મેળવણી પુરીને નાના ચાપટ પણ બનાવતાં નહીજ આવડે તો પછી આખે ચાપટમાં પેનકેક ખીમાનાં છાપેલાં છે તેમાં લખેલી રીતે મોટાં ઢાંકણુ યા પેણાને કોલસાના ઇંચારે યા ધીમી આંચે સગડી યા ચુલા ઉપર મુકીને તેમાં ચાપટની મેળવણી રેડીને ચાપટ બનાવવા. મીઠનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આપો હોય તો પછી એ આપો અડધી ટીપરી આપો લઈ તેને બદલે તેટલોજ ઝીણો રવો લેવો. ગામડી કોલસાના પુરતા ઇંચારે બનાવેલા ચાપટ વધારે કકરા થાય છે. પણ તેમ બનાવતાં વખત લાગે છે.

ચાપટ ૨ જી.

મીઠનો તાજો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આપો ભરેલો ટીપરી ૨ અને તોળેલો હોય તો સ્તલ ૦૧૧, સોજી ઝીણી શાકરીયા ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી ટીપરી ૧ અને તોળેલી હોય તો શેર ૧, સોજી ભેંસનું દુધ શેર ૧૧, નવી સોજી બદામની ખીજી શેર ૦૧, છુદેલી એળચી તોળો ૧ તથા જ્યક્ષણ તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૧૨, ઘણો સોજો ગોલાબ પાશર ૧.

બદામને છોલી ઘોઈ ગુછીને સાફ પાતા ઉપર પીસ્તી. પછી ઉપર પહેલાં ચાપટની મેળવણી બનાવતા છાપેલું છે તેમ આમે સામાનની મેળવણી તૈયાર કરીને દોઢથી બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી મોટા ચુલા ઉપર ગામડી કોલસાને પુરતે ઇંગારે ઉપર મુજબની લોઢી મેલી પહેલા ચાપટમાં લખ્યા મુજબ લોઢીની ઉપર ઘી લગાડીને તેજ રીતે પણ એ ચાપટને ઇંગાર ઉપરજ બનાવવા. બે મેળવણી ઘટ હોય અને ચાપટ પતળા થાય નહીં તો પછી ઘટે તેટલો જ બે ગોલાબ બેળાને મેળવણી બરાબર કરવી.

ચાપ તળેલા.

નર બકરાનાં કાકરનાં અથવા ગર્દનનાં કુમળાં પણ ફરમે ગોસ્તના છ ચાપ લેવા અને તેનાં માસની ઉપર છરાથી છુટા છુટા કાપ પાડી છરાથી કાપ મારવી. પછી કાંદા તથા આદુ દરેક તોળા ર તથા લસણ તોળો બે ને છોલી છુદીને તેનો રસ કાઢી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક બેળાને તેમાં ચાપને કાઢીની રકાબીમાં સંડોવી ઉપર ચાળણી ઢાંકીને ત્રણ ચાર કલાક આથી રાખી નરમ થાયને રકાબીમાં છુટેલાં પાણીમાંથી કાઢીને છુદેલાં મરી જરા લગાડીને પછી બધો દાબીને પુરનો ઘઉંનો આટો લગાડવો અને પેણામાં ધીમ બળને ઘી મુરી તે બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે તેમાં ચાપ પાશે પાશે મુકીને બેઉ પડ મળાડનાં કકરાં લાલ તળવાં.

ચાપ દુધમાં.

નરનાં કુમળાં ગોસ્તના ચાપ રતલ ૧, ઝીણા કાંદા ચેર ૧, માખણ નવઠાંક, નીમક તોળો બા, દુધ પાશેર બા, તાજાં ૧ ઇંડાંની દાળ, મીઠનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, લીંબુનો રસ ટેસ્ટ મુજબ.

કાંદાને છોરીને ધોવા પછી ચાપને ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈ સોજી તપેલીમાં સવા ચે પાણીમાં ચાપ, કાંદા નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને ચાપ નરમ થઈ અડધા પાશેર રસ રહેને ઉતારવું. ત્યારબાદ ખીજી સાર તપેલીમાં માખણમાં આટાને જરા મુંજી તેમાં ચાપનો રસ તથા

દુધને બરાબર મેળવીને ચુલે ઉંઘાડું મેલી એક કકરે પડેને ઇડાંની દાળને ખુબ દોહવીને તે માહે બેળી આપ તથા કાંદ નાખીને ઉતારી ટેસ્ટ સુખ્ય પુરતો લીંબુનો રસ નાખવો.

આપ દુધમાં ૨ જ.

કુમળા પણ ફરથે નર બકરાના આડધો દળન આપ તેવા અને આપે ચોપડીમાં આપ પટેટાના છાપેલા છે તે સુખ્ય પટેટા સાથે એ આપને ખારા પકાવવા મુકવા અને માહે એક પાથરને આસરે થ્રેવી રહે ત્યારે એમાં સોળ્યું બેંસનું દુધ પાથર રેડી ઇંગારે રાખવું. અને બરાબર ચરે અને એક પાથર જેટલી થ્રેવી રહેને ઉતારવું. તીખાસ પસંદ હોય તો મોટાં લીલાં છ મરચાંને ડીચકાં સાથેજ આખાં ઘોઘને પટેટા નાખતી વખત એ મરચાં પણ સાથે નાખવાં. પણ એમાં ખીચ્યું કાંઈજ નાખવું નહી.

આપનું ઇસ્ટુ.

ફરથે પણ કુમળાં નર બકરાનાં ગોસ્તના બથે પાંસલી સાથના આપ દળન ૧, મોટા કાંદા શેર ૨, ઝીણા કાંદા તથા મોટા પટેટા દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૧૦, નીમક તેણે ૧, આડુ તથા મસાલો ગરમ દરેક તેણે ૧૦, લસણ તેણે ૧, બાફેલાં તાજાં ઇડાં ૬, વેલાતી સોસ; ચટણી; લીંબુનો રસ તથા જલદ સરકો દરેક નાના ચમચા ૨, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૪ નાં પાદડાં; મોટાં લીલાં મરચાં ૫, કુદનાનાં પાદડાં ૧૨; થોડી સેલરી તથા પાસ્લર્ફ એ પાંચે ઘોઘને બારીક કાપેલું.

ઝીણા કાંદાને છોલીને ઘોવા. પટેટાને છોલી જલદી કાતરીઓ કાપી ઘોઘને કોરડી કરવી. આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. ઇડાંને છોલીને ઉભા બથે કટકા કાપવા. આપને ઘોવા નહી પણ એમજ સાફ કરી આડુ, લસણ, મરી તથા નીમક બેળીને કલકલ ભરેલાં વાસણમાં આપને મેળવીને ચાર કલાક આથી રાખવા. પછી મોટા કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલકલિયાળા તપેલીમાં કકરો બદામી રંગનો તળી વુર્ત ઉતારી પાડીને આથેલા આપ તેમાં છુટેલાં પાણી તથા બધાં સુધાંજ માહે બેળી દેવું. પછી તંદુરને પહેલે મોટે બળતે ગરમ કરીને પછી બળવું કાઢી નાખીને હેડે તેમજ ઢાંકણની ઉપર ગામડી કોલસાના ઇંગાર મુકી તપેલીને ઢાંકવા

વગર એમ ઉંઘાડીજ તંદુરમાં મેલીને તંદુરનું ઢાંકણ ઢાંકવું. તે પછી થોડીવારે અવારનવાર તંદુર ઉંઘાડી તપેલીમાં કલઈ ભરેલી અમમ ફેરવીને તળે ઉપર કરવું, તેથી હેઠે ડાળશે નહી. આપ અડધા ચરવા આવેને અંદર પટેટા ભેળવા અને બધું બરાબર ચરીને નરમ થાયને બાકીનો બધો સામાન માહે મેળવી ઇંડાંના કટકાને, ઉપરથી મેલી હેઠે ઉપર ધીમા ઇંગાર રાખી પંદરેક મીનીટમાં ઉતારીને પછી ઉપર ગરમ મસાલો લભરાવવો. એ પકાવવામાં પાણી મુદલ નાખવું નહી. એ ઇસ્કુ ઘણું સ્વાદીળ થાય છે. ઘણી મોટી પણ તદન કુમળી ફરબે એક મરઘીના કટકા અથવા એવાંજ એક બટકના કટકાનું ઉપર મુજબ ઇસ્કુ થશે. તંદુરમાં બતાવેલાં ઇસ્કુનો સ્વાદ વધારે સારો થાય છે. પણ જો તેમ પકાવવાને બને નહી તો પછી ઉપર પ્રમાણે બધો સામાન તૈયાર કરી તપેલીમાં ભરીને કોલસાને ઇંગાર મેલી ઢાંકણ ઢાંકીને તેની ઉપર પાણી આપી તે બળવા આવેને ઉપર બીજું ઉમેર્યા કરવું પણ તપેલીની અંદર પાણી મુદલ નાખવું નહી અને ઉપર મુજબ ઇસ્કુ તૈયાર કરવું.

આપ પટેટાના.

કાકરનાં ગોસ્તના બબે પાંસલી સાયના ફરબે પણ કુમળા નર બકરાનાં આપ ૬, મોટા સોળ પટેટા શેર ૧૫, ઘી પાંચેર ૧૫, કાંદા શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦૫, લસણ તોળો ૦૧, મસાલો ગરમ ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧.

પટેટાને છેલીને ઇંડાં પાણીમાં નાખવા. આદુ લસણને છેલીને છુંદવું. આપને ઇંડાં પાણીથી એક વખત ધોવા. પછી કાંદાને છેલી બારીક સેવ જેવા કાપી ઘીમાં તળા માહે આદુ લસણ વધારી આપ તથા નીમક નાખી અમચી ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકવું અને તતરેને સવા શેર પાણી રેડી ગામઠી કોલસાને ધગધગતે ઇંગાર રાખી આપ ફાટવા આવેને પટેટા નાખી બરાબર બધું ચરીને ઘી પર આવેને ઉતારી ગરમ મસાલો લભરાવવો. જરા તીખાસ અને રંગવાળી શ્રેણીનું જોધયે તો ગોસ્તમાં પાણી નાખ્યા પછી માહે સોળ મોટાં ગોવાનાં સૂકાં છ મરચાં નાખ્યાં અને શ્રેણીમાં તીખાસ ઉતરે અને મરચાં આખાં હોય ત્યારેજ કાઢી નાખ્યાં. નરમ થઇને અંદર મલી જવા

દેવું નહી. ખાટા ચાપ કરવા હોય તો ઉપલીજ રીતે પટેરા સાથે ચાપ પકાવવાં સુકવા અને ત્રણ ઝુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં બે મરચાંને ઘોઘાને બારીક કાપવું, અડધો તોળો આડુને છાલીને ઘણા બારીક રેસો કાપવો અને ચાપ તથા પટેરા ચરી માહે દોઢ પાશિર જટલી શ્રેવી રેહ ત્યારે એ બધો કાપેલો સામાન તથા વેલાતી જોસ, કેરીની ચટણી તથા સોજો જલદ સરકો દરેક નાનો દોઢ ચમચો બધું ચાપની તપેલીમાં મેળવીને પંદરેક મીનીટ ધંગારે રાખ્યા પછી ઉતારીને ગરમ મસાલો ભભરાવવો. ગમે તો કરી લીમના આઠ દસ પાદડાંને ઘોઘાં નાના કટકા કરને એ પણ બધા કાપેલા સામાન સાથે અંદર નાખ્યાથી તથા રે સારો ટેસ્ટ થાય છે. પણ એમાં સુકાં મરચાં નાખ્યાં નહી.

ચાપ ભુજેલા.

આએ ચોપડીમાં કીમ ચોપ છાપેલા છે તે પ્રમાણે છ ચાપને આથવા. પછી ગામડી કોલસાના ધગાર ઉપર ગલેલ સુકી તેને જરા ધી લગાડીને ભુંજવા સુકી ધંગાર બુજાય નહી માટે પંખાથી વીજળ્યા કરવા, એક પડ ભુંજાય પછી ફેરવીને બીજું પડ ભુંજવું નહી પણ અવારનવાર થોડી થોડી વારે ચાપને ફેરવ્યા કરી એક પડ સાથેજ ભુંજવાં અને તૈયાર થાયને ઉપર જરા ધી લગાડવું.

ચાવલ ગોસ્ત અથવા મરઘીના.

જરા સાલ અથવા ગુણના ઘણા ઝીણા ચોખા શર ૧, કાંઘ તથા ધી દરેક શર ૦, નીમક તોળો ૧૧, શાહ જીરું તોળો ૦૧, આએ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી બારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ શ્રેવી વગરનું તતગવીને પકાવેલું ગોસ્ત રતલ ૧ અથવા કુમળાં ૧ હાફ ફાઉલના કટકા.

ચોખાને ચુંટીને સોજા ધોવા. પછી કાંઘને છાલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલકલાળી તપેલીમાં ધીમાં ઘણાજ લાલ તળા માહે ચોખા તથા નીમક ભેળી ચોખા નવા હોય તો પાણી દોઢ શર અને જુના હોય તો બે શર રેડી જીરું નાખી બળતે સુકી ઉલટું ઢાંકણું ઢાંકવું. ચોખા સીંજેને ચમચનો ડાંડો ફેરવીને પછી ગોસ્ત યા મરઘી જે હોય તે અંદર ભેળી ધંગારે બાફણે સુકી જરા વારે ચોખા ચાંપી ભેવો અને કણુ લાગે તો ઉપર જરા

પાણી છાંટી નરમ થાય ત્યાં સુધી ઇંગારે રાખવું. મીઠા ચાવલ પસંદ હોય તો બાફેલું મુકતી વેળા પેહલે માહે નવટાંક ખાંડ મેળવી. પાંચ વાલ ખરી કેસરને જરા પાણી અથવા લીંઘુના રસ સાથે કોડીનાં વાસણમાં અડધો કલાક આગમચથી બીનવી રાખીને બાફેલું મુકતી વેળા એ પણ માહે મેળીયાથી ચાવલ મજાહના પકાવ જેવા થશે. ચાવલ ઘણા લાલ પસંદ નહીં હોય તો કાંદો શીંઘો લાલ તળવો. અને સફેદ કરવા હોય તો બદામી રંગનો તળવો. એ શેર યા તેથી પણ વધારે ચોખ્ખા હોય તો ઉપર પાણી નાખ્યા લખેલું છે તે હીસાએ મણીને પાણી રેડવું નહીં. કારણ ચોખ્ખા તો જલદી ચરી જશે અને બધું પાણી રહી જશે અને તે બાળતાં તો ચાવલ નરમ ખીર જેવાં થશે. તેટલા માટે આપણી અટકલ પ્રમાણે તેનાં પ્રમાણમાં પાણી ઘણું કમતી નાખવું. ગમે તો ચાવલ વધારેલામાં લખ્યા મુજબ ચોખ્ખા દીલ્હીના અથવા કમોદના લેવા.

ચાવલ જેપાંનીસ.

જુના સોજ બારીક જરા સાલ ચોખ્ખા રતલ ૧, સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ શેર ૦૧, ખાંડ રતલ ૦૧, સોજું માખણ તોળા ૫, નીમક તોળો ૧૧, દલેલી હળદ તોળો ૦૧, તજનો કટકો ઇંચ ૧. એક પાથેર પાણીમાં હળદને મેળવી રાખવી. દરાખને સોજ થોવી. ચોખ્ખાને ચુંટીને સોજ થોવા. પછી ત્રણ શેર પાણી સમાય તેટલી કલક ભરેલી ઉભા ઘાટની તપેલીમાં એ શેર પાણી રેડી તેમાં એ ત્રણડે ચીજ લથા તજ નાખીને ધીમે બળતે ઢાંઘાંડી તપેલી મુકવી. પાણી બળી જાયને ખાંડ તથા માખણ નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ગરમ ભેભટ ઉપર રાખવું અને કાઢતી વેળા ચમચથી મેળવવું. એ ચાવલ રોસ્ત મરધી યા ગોસ્ત સાથે સારા લાગે છે. એક રતલ કરતાં વધારે ચાવલ પકાવવા હોય તો ચાવલ ગોસ્ત અથવા મરધીના છાપેલા છે તેમાં છેલ્લે સમજ પાડીને લખ્યું છે તે રીતે પાણી રેડવું.

ચાવલ તથા ખીચડી વધારેલો લાલ પકાવવાની રીત.

ચાવલ યા ખીચડી વધારેલું પકાવવું હોય તેને માટે આઝી વીવીધ વાંનીમાં જેમ લખેલું હોય તેમ પેહલે બધો સામાન તૈયાર

કરવો અને ચોખાને ચુંડી ઘોઘને પાણીમાંથી કાઢી લેવું. પછી કલધવાળા તપેલીમાં ધીને ચુલ મુકી કકડેને કોઈ લોક લાલ પકાવવા માટે કાપેલા કાંદાને તેમાં શીકા લાલ તળીને તેમાં ઘાયલા ચોખા નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી ચોખા શીકા લાલ અથવા ઘણાજ ઘેરા લાલ તળાય પછી તેનાં મીઠાનં પ્રમાણે જેટલું પાણી નાખવા લખેલું હોય તેટલું તેમાં રેડીને પછી ખીન્ને જે સામાન અંદર નાખવાનો હોય તે નાખીને પકાવે છે. કોઈક લોક વળા આવલ યા ખીચડી જેટલું લાલ પકાવવા છાપેલું હોય તે પ્રમાણે કાંદા ઘેરા લાલ અથવા તો બળા ગયલો નહીં તો પણ ઘણાજ ઘેરા કોશી યા ચાકલેટ રંગનો થવા આવે કે તુર્તજ તેમાં ઉપર મુજબ પેહલે પાણી રેડી દધને પછી ચોખા અને ખીચડી હોય તો સાથે દાળ તથા ખીજી જેમ નાખવું હોય તેમ નાખીને પકાવે છે. ઘણા લોક ગોળ યા ખાંડ બાળીને તેનેથી આવલ યા ખીચડી લાલ પકાવે છે, તેમ કરવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબ આવલ યા ખીચડી માટે પેહલે બધો સામાન તૈયાર કરવો અને એક તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં કાપેલા કાંદાને ગોલાખી રંગનો તળીને બધો એક રક્ષામીમાં કાઢી લઈધીમાં સેજખી કાંદા રેહવા દેવો નહીં. તે પછી જો એક શર ચોખાના આવલ યા એટલીજ ખીચડી રાંધવી હોય તો તેને માટે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ખાંડ અથવા ઝીણી સોપારી જેટલા ગોળનો કચરો કાઢી સોજો કરીને તેને ધીમાં નાખવું અને તે પીગળી જાય પછી આવલ યા ખીચડી જરા લાલ રંગનું કરવું હોય તો ખાંડ યા ગોળ બળીને રતાસ પકડવા માટે ત્યારે તેમાં જીરું તથા નીમક ભેળી રતાસ પર આવેને આવલ યા ખીચડી માટે જેટલું પાણી રડવાં છાપેલું હોય તેટલું આગમચથી ભરીને તૈયાર રાખી તેમાંથી થોડું તપેલામાં રેડવું અને તે કકડીને પેલી બાજેલી ચીજ બરાબર પીગળી જાય પછી બધું પાણી રેડી તળેલો કાંદા તથા બાકીનો જે સામાન હોય તે અંદર નાખીને ઉપર લખ્યા મુજબ આવલ યા ખીચડી પકાવવું. પણ જો આવલ યા ખીચડી ઘણુંજ લાલ કરવું હોય તો ગોળ યા ખાંડ બળીને લગભગ કાણું થાય કે સેજ પણ થોડા વગર તુર્તજ તેમાં ઉપર મુજબ પાણી મેળવીને પછી એજ રીતે આવલ યા ખીચડી પકાવવું.

ચાવલ તરકારીમાં.

આએ ચોપડીમાં ચાવલ વધારેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે પણ અપ જોગા ચાવલ પકાવીને તેનાં મીઠાન પ્રમાણે પાંચ પથ્થુ જાતની સુકી તરકારીના ઝીણા ઇંટકાને તળાને તે ચાવલ તૈયાર થાયને માહે ભેળવા.

ચાવલ નાતના (ન્યાતના.)

ભાગેલા કટકા સાયની નહી પણ મજાઉની બધી આખી નવી ચણાની અડધી ડીપરી દાળને ચુંડી સોજા ઘોઘને ચાવલ પકાવવાની અગાઉ પુરતાં ડંડાં પાણીમાં બાર કલાક ભીનવી રાખવી. પછી મોટા ચાર શેર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી ધીમાં કકરા લાલ તળાને માહેથી આંધરાની ચમચથી કાઢીને જીરું રાખવા. ત્યાર બાદ કણુકી વગરના તદન આખા ઝીણા જીરુના ચુંટેલા એક પાયલી જરાસાલ આખાને ડંડાં પાણીથી સોજા ઘોઘને નવી કોરી ટોપલીને સોજા ઘોઘ તેમાં નાખી બધું પાણી નીકળી જવા દેવું. તેટલાં એ આખા તથા પાણી સમાય તેટલા ઉભા ઘાટનાં કલંઈ ભરેલાં તપેલાંમાં આસરે પાંચ શેર જેટલું પાણી રેડી એ પાણીને અધરન કહે છે તે ઢાંકીને ચુલે બળતે ચુકવું અને પાણી ખુબ તરેહ કકડે ત્યારે માહે આખા, દાળ તથા તોળેલું એક પાશેર નીમક નાખી ચમચે ભેળીને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે રાખવું. જો કે એ ચાવલ ચરેલા પકાવવાના હોય છે તોપણ ખીજા ચાવલની માફક એ પોચા નહી પણ મજાઉના છુટા અને મોકરા રાંધવાના છે માટે જ્યારે અંદરનું બધું પાણી સુકાઈ આખા ચરીને મજાઉના મોકરા છુટા થાય ત્યારે ચમચ ફેરવીને અંદરથી આખો કાઢીને ચાંપી જોવો અને ચરેલો નહી પણ સેજ કાચો જેવો લાગે તો પછી ઉપરથી ફરવું જરા પાણી છાંટીને જરાવાર રાખ્યા પછી ચરેલા છુટા મોકરા ચાવલ થાય ત્યારે ઘણું સોજું એક શેર જેટલું ઘી ચાવલની ઉપરથી ફરવું નાખીને પાંચું ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગાર પર બાફણે ચાવલ રાખવા અને મજાઉના ચરેલા સુકા ચાવલ થાયને ઉતારીયા પછી કાઢીને ઉપરથી પેલા તળેલા કાંદા નાખવો. એ ચાવલ પારસીની ન્યાતમાં બનાવે છે તેવાજ થાય છે. થોડા આખા રાંધવા હોય તો તેનાં મીઠાન પ્રમાણે ઉપલા હીસાબ કરતાં પાણી જરા વધારે નાખવું જોઈયે.

ચાવલ નાળીયેરનાં દુધમાં પકાવેલા.

સોજ બારીક જીરાસાલ અથવા ગુણુના ચોખ્ખા ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૧, ધી શેર ૦૧, નીમક તોળા ૧૧, મોટાં સોજાં નાળીયેર ૨, તજનો કટકો ઇંચ ૨, જવંત્રી જવફળ ૨ ની, ઐળાચી; લવંગ તથા મરીના દાણા દરેક ૧૫.

નાળીયેરને ખમણીને તેનું પોણામે શેર દુધ કાઢવું. જવંત્રી તથા તજના કટકા કરવા. ચોખ્ખાને ચુંટીને સોજ ધોવા. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધી નાખી તેમાં બદામી રંગના કકરા તળી માટે ચોખ્ખા નાખી તેને પછુ બદામી રંગના તળવા અને એમાં નાળીયેરનું દુધ, નીમક તથા બધા ગરમ મસાલા નાખી બળતાં ઉપર ઉંઘાડી તપેલી મુકવી અને પાણી મુકાયને ઇંગારે રાખી અવારનવાર અમચ્ચેનો ડાંડો ફેરવી ચોખ્ખા બરાબર નરમ થાયને ઉતારવું. પછુ જો ચોખ્ખા કકણ હોય તો જરા પાણી છાંટીને નરમ કરવા. એ ચાવલ મસાલાની દાળની સાથે ખાવા. બાફેલા ચાવલ પકાવવા હોય તો ઉપર લખેલા ખીજે કાંઈ પછુ સામાન નાખવો નહીં પછુ ક્ષત નાળીયેરનું દુધ તથા નીમક નાખીનેજ પકાવવા. ચોખ્ખા નવા હોય તો નાળીયેરનું દુધ અડધો શેર ઝાણું કાઢવું. એક શેરથી વધારે ચોખ્ખા પકાવવા હોય તો નાળીયેર તો ઉપલેજ હીસામે લઈ ચોખ્ખાના પ્રમાણમાં દુધ ઝાણું કાઢવું. કારણ ઉપલે હીસામે કાઢેલું દુધ નાખતાં ચોખ્ખા ચરી ગયા પછી દુધ રહી જશે અને તેને બાળતાં ચાવલ ખીર જેવા થઈ જશે. તેટલા માટે બરાબર મીઠાનં સર દુધ કાઢવું જોઈએ.

ચાવલ બાફીને ઓસાવેલા.

જીરાસાલ અથવા ગુણુના સોજ બારીક એક શેર ચોખ્ખાને ચુંટી સોજ ધોવા અને એક ઉભા ઘાટની કલઇવાળી તપેલીમાં આસરે ચાર શેર જોટલું ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને અંદર કકરા પડીને પાણી ઉછળે ત્યારે તેમાં ધોયલા ચોખ્ખા તથા આસરે હઠી તોળા નીમક નાખીને પછી તપેલીને થોડીવાર ઢાંકવી. પછુ પાણી ઉભાય નહીં તેની સંભાળ રાખી અને અંદર ધણા કકરા આવે પછી ઢાંકણ કાઢી નાખવું. એ ચાવલ

ચરવા આવે છે ત્યારે પાણીમાં બધું શીણુ આવેને આવલ ઉપર તરી આવે છે તે વખતે ચમચમાં ચોખ્ખા કાઢીને ચમડીથી ચાંપી જોવા અને નરમ લાગે તો તુર્તજ ઉતારી પાડી એક તપેલી ૧ ઉપર સાફ બોયું સુકી તેમાં પાણી સુધાંજ આવલ નાખીને ઓસાવી કાઢવા અને બધું પાણી નીકળી જાયને પાછા તપેલીમાં નાખીને ગરમ ભેલટ અથવા સેજ ઇંગાર પર રાખવા. ચોખ્ખા ચાંપી જોતાં નરમ લાગે પછી વધુ વાર પાણીમાં રહેતાં ચા લ પોચા થઇ જશે. માટે તેમ થવા દેવું નહી. એ આવલ બાફતી વેળા અંદર એક ખાટાં લીંબુનો રસ નાખ્યાથી આવલ ઘણા સફેદ થશે.

આવલ બાફેલા.

સોજ બારીક જીરા સાલ અથવા ગુણુના એક શેર ચોખ્ખાને ચુંડીને કલધવાળા તપેલીમાં સોજ ધોવા અને ચોખ્ખા નવા હોય તો દોઢ શેર અને જીરા હોય તો બે શેર ઠંડું પાણી નાખી રાઢ તોળો નીમક નાખી ચુલે બળતા ઉપર મુકવું અને કકરેા પડે ત્યારે અંદર ચમચ ફેરવવી તેથી ચોખ્ખાં તપેલીમાં એક બો ડુ ઢગલો થાય નહી. ચોખ્ખા ચરીને સીજ રહે ત્યારે માહે ચમચનો ડાંડો ફેરવીને આવલ તળે ઉપર કરીને બાફણે રાખવા અને હેઠેથી બળવું કાઢી નાખી ઇંગાર પર રાખવા. આઠ દસ મીનીટ પછી આવલની અંદરથી ચોખ્ખા કાઢીને ચાંપી જોવા અને કઠણુ લાગે તો ઉપરથી સેજ પાણી છાંટીને નરમ થાય ત્યાં સુધી ઇંગારે રાખવા. પણ હેઠે લાગવા દેવા નહી. એ બાફેલા આવલમાં રાંધતી વેળા ગમે તો એક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ધી નાખવું. ઉપર એક શેર ચોખ્ખામાં પાણી નાખવા લખેલું છે તે હીસાએ બે શેર ચા તેથી પણ વધુ ચોખ્ખા હોય તેમાં જો પાણી રેડવું હોય તો એક શેર ચોખ્ખા ચરે તે કરતાં તેને સેજ વધુ વાર લાગે અને પછી બાકીનું બધું પાણી માહે રહી ગયાથી તે બધું બાળે તેટલાં તો આવલ તદનજ અટવાઇ જાય, તેટલા માટે તેનાં પ્રમાણમાં ધારીને પાણી આશુ રેડવું જોઇયે.

આવલ ભુજેલા ચોખ્ખાના બાફેલા રાંધેલા.

કણુકી વગરના સોજ ઝીણા જીરાસાલ જીરા ચોડા ચોખ્ખાને ચુંટવા પછી સાફ હીકરાંને ચુલે ધીમી આંચે સુકી તેની ઉપર ચોખ્ખા

નાખી એમજ રહેવા દેવા નહીં પણ ફેરવ્યા કરવા અને અધાં ચોખ્ખા એક સરખા પીળા ઘેરા રંગના ભુંભયને કાઢી લઈ ઠંડા થાયને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી સોજ ઘોઘ ઉપર આવલ આશીને એસાવેલા છે તે રીતે પણ કાચા ચોખ્ખાને બદલે એ ભુંબેલા ચોખ્ખાને એસાવેલા રાંધવા. કોઈ લોક મરડાનાળાં દર્દીને કોકમની કઢી સાથે એ આવલ ખવાડે છે.

આવલ વધારેલા.

જીરાસાલ અથવા ગુણના બારીક ચોખ્ખા ટીપરી ૨, ઘી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧, નીમક તોળો ૧૧૧, ચુટેલું ૭૩; તંજના નાના કટક; આખાં કાળાં મરી તથા બાદીયાંનના નાના કટકા દરેક તોળો ૦૧, એલચી તથા લવંગ દરેક ૧૨.

ચોખ્ખાને ચુંટી સોજ ઘોઘને પાણીમાંથી કાઢીને તૈયાર રાખવા પછી કાંદાને બારીક સેવ જેવા કાપી આવલ બદામી રંગના કરવા હોય તો ઘણા સેજ લાલ તળવો, જરા લાલ આવલ માટે બરાબર લાલ તળવો, પણ આવલ ઘણા લાલ કરવા હોય તો તેને માટે ઘણાજ લાલ કાંદા તળવો અથવા લાલ થયા પછી માહે બાળેલી ખાંડને રંગ એક નાનો ચમચો ભરીને નાખવો, તેથી પણ આવલ ઘણા લાલ થશે. તે પછી ૭૩ તથા બીજો અધો સામાન માહે બેળી ચોખ્ખા જીરૂના હોય તો બે શેર અને નવા હોય તો દાઢ શેર પાણી રેડી નીમક નાખી ઢાંકીને બળતે રાખવું અને માહે બે જોશ આવેને ઘોયલા ચોખ્ખા નાખી બળને રાખવું. પણ સફેદ આવલ પકાવવા હોય તો તેમાં કાંદા તળાયા પછી બીજો સામાન નાખવો નહીં પણ પાણી નાખ્યા પછી તે નાખવો. અને ચોખ્ખા નાખ્યા પછી ઢાંકણુ ઢાંકવું અને અંદર કકરા આવેને ચોખ્ખા તપેલીમાં એક બોરડું ઢગળો થાય નહીં માટે માહે ચમચ ફેરવવી. પણ નવા ચોખ્ખા હોય તો કકરો પડતી વેળા માહે ચમચ ફેરવ્યા કરીને પછી ઢાંકણુ ઢાંકવું. જ્યારે ચોખ્ખા ચરીને સીજ રહે ત્યારે અંદર ચમચનો ડાંડો ફેરવી આવલને તળે ઉપર કરી બળવું કાઢી નાખીને ઇંગારે બાફણે રાખવા. આઠ દસ મીનીટ પછી અંદરથી ચરેલા ચોખ્ખો કાઢીને ચાંપી જેવો અને આવલ બરાબર નરમ થયેલા નહીં લાગે તો ઉપર જરા પાણી છાંટીને જરા વાર ઢાંકીને ઇંગારે રાખી આવલ બરાબર ચરેને ઉતારવા. એ આવલ સાધારણ થશે

પણ વધારે સારા બનાવવા હોય તો આંખે ચોપડીમાં કવાળ દમેરી છાપેલા છે તે સુજળ અડધો રતલ ગોસ્તના તળેલા કવાળ બનાવવા અને બદામની નવટાંક બીજને છોલી બધે કટકા કાપી નવટાંક ક્રીસમીસ દરાખને સાફ કરી ઘોષ ઢોઢ પાશર ધીમાં બેઉ જીડું જીડું તળી કાઢ્યા પછી અડધો શેર કાંદાને છોલી સેવ જેવા કાપી એ બાકી રહેલાં ધીમાં કરરા લાલ તળાને કાઢી લેવા અને આવલમાં કવાળ ભેળાને કાઢ્યા પછી ઉપર એ બદામ દરાખ તથા કાંદા ભભરાવીને નાખવા. જો આવલ મીઠા પસંદ હોય તો આવલ સીને પછી માહે નવટાંક ખાંડ ભેળાને ખાણે રાખવા. તાલીમખાંનના દીલ્હીના ચોખા આવે છે તેના અથવા કમોદના પમરતા ચોખા આવે છે તેના આવલ પકાવેલા વધારે સારા થાય છે. પણ એ ચોખા કદ્દચ નરમ થઇ જાય માટે પહેલે પાણી સેજ ઝોઘું નામીને તે સુકાય પછી જો આવલ ચરીયા નહી હોય તો ઉપરથી થોડું પાણી છાંટીને બરાબર ચેરવા, બે શેર યા તેથી પણ વધારે આવલ રાંધવા હોય તો ઉપર એક શેરમાં પાણી નાખવા છાપેલું છે તે હીસાએ લેવું નહી. કારણ ચોખા ચરતાં વાર લાગશે નહી અને બધું પાણી અંદર રહી જશે અને તે બધું બાળેતાં તો આવલ ખીર જેવા થઇ જશે. તેટલા માટે જેટલા વધુ ચોખા હોય તેનાં પ્રમાણમાં આપણી સમજણ સુજળ પાણી ઝોઘું લેવું જોઇયે.

આવલ વધારેલા બીજ રીતના.

સોજ બારીક જરાસાલ ચોખા ટીપરી ૧૫, સોજ મસુરની દાળ ટીપરી ૧૫, ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૧૫, નીમક તથા આદુ દરેક તોળો ૧૫, લસણ ઝેળચીના દાણા, લવંગ તથા તજ દરેક તોળો ૧૫.

ઝેળચી, લવંગ તથા તજને ઠીકરાં ઉપર ઇંગારે સુકી કોરાં કાગળના ટુચા વડે જરાવાર ફેરવ્યા કરી સેજ તાપ લાગી તેમાંનો બીનાસ નીકળી જાયને તદનજ કોરકા પાતા ઉપર ધણુંજ બારીક પાઉદર જેવું પીસ્વું. આદુ લસણને છોલી ઘણાજ બારીક જીડો કાપવો. ચોખા દાળને ચુંટી બેઉ જીડું જીડું ઘોષ પાણીમાંથી કાઢી નાખવું. કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં શીકા લાલ રંગના તળી માહે આદુ લસણ નાખી

ચમચથી ફેરવ્યા કરી એ તળાય અને કાંદો ઘેરો લાલ થાયને માહે પીસેલો મસાલો નાખી તેને સેજ તળીને ચોખ્ખા નવા હોય તો ઠંડું પાણી દોઢ શેર અને જીતા હોય તો પોણા બે શેર નાખી ચોખ્ખા તથા નીમક નાખી ચમચથી અધું મેળવીને ઢાંકણ ઢાંકી મધ્યમ બળતે રાખવું અને ચોખ્ખાને કાઢીને નખથી દાખતાં ભાગી જાય તેટલા સેજ ચરે ત્યારે અંદર દાળ મેળવી અને અધું પાણી સુકાઈ ચાવલ બરાબર થાયને ઉતારવા પણ તે આરસામાં આવલ ભાગે નહીં તેમ એક બે વખત ચમચથી તળે ઉપર કરવા. એ આવલ ગોસ્ત અથવા મરઘીના સોસ સાથે ખાવાને સારા લાગે છે.

આસ પાયલા બીટરટ.

સુકાયેલા નહીં પણ મજબૂતા તાજ રસદાર અને સેરડીના જેટલા જાદા પણ તદન કુમળા બીટરટ લેવા અને તેની છાલ છોલીને ઠા ઇંચ જાદી બધી ગોળ કાતરીઓ કાપી તોળીને તે અડધો રતલ લેવી. પછી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એક પાથેર સોજી ધી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડેને માહે બીટરટની બધી કાતરીઓ નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને જરા તળાયને ઉતારીને અંદરનું અધું ધી કાઢી નાખી અડધો શેર ઠંડું પાણી રેડી સપાટ ભરેલી અડધી ચમચી નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે મુકી તેની ઉપર પાણી આપી ધીમા આંચે રાખવું અને અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો ઢાંકણ પરનું પાણી માહે રેડવું અને બીટરટ નરમ થાય અને અંદર સેજ પાણી રહે ત્યારે એમાં અડધો શેર સોજી ઝીણી ખાંડ મેળવીને ઢાંકણ કાઢી નાખી અવરનવાર ચમચથી તળે ઉપર કરી શીરો ઘાડો થાયને ઉતારી ટ્રેસ્ટ માટે છુંદેલી એલચી જાયફળ જરા મેળવું. ખાતી વેળા પાંચું જરા ગરમ કરવું. એ વાંની સારી લાગે છે.

આસ પાયલી તરકારી.

સારી જાતના સોજા એક શેર ચકરકંદને છોલી તે સાધારણ જાડો હોય તો એમજ રાખવો પણ ઘણો જાડો હોય તો ઉભાં બે ફાડમાં કાપવાં અને કટકા કરવા હોય તો અડધીથી પોણી ઇંચ જાડી કાતરીઓ કાપવી, કમોદીયો કંદ એક શેર લેવો અને તે મોટા રવાનો હોય તો આડેનો નહીં પણ એમજ છેતીને અડધી ઇંચ

જડી કાતરીઓ કાપીને ડંડાં પાણીમાં ભીનવવા, પણ રતાણુના જેવો હોય તો તેને બાશી છાલીને કાતરીઓ કાપી એમજ રાખવી, તેમજ રતાણુ કંદ પણ એટલાજ લઘુ તેને બાશી છાલીને એવી રીતે કાતરીઓ કાપવી અને એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તેને આગ્રે એ પડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી તળેલી તરકારીમાં છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પુરતાં દુબતાં ધીમાં મજાહનો લાલ તળીને ઉતારીને ધીમાંજ રહેવા દેવો, અને અડધો શેર પેહલાં નંબરની સોજી શાક-રીયા ખાંડનો સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને પછી પેલા તળેલા કંદને ધીમાંથી આંધરાંની ચમચે કાઢીને એ શીરામાં નાખી ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું. અને શીરો જરા બળેને ઇંગારે રાખી બરાબર ચાસ પીને કદ મજાહનો જલેખી જેવો થાયને ઉતારીને ઘણું સોજો ગોલાખ નાનો એ ચમચા જેટલો ઉપર છાંટવો. તળીયા વગર શકરકંદને ચાસ પાવો હોય તો દાઢ પાસેર ખાંડનો પાતળો શીરો કરી તેમાં બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા નાખી શીકા લાલ રંગનો કરીને પછી તેમાં શકરકંદની છાલેલી કાતરીઓ ઉપલા વજનની નાખીને ધીમી આંચે રાખી અરધો શીરો બળેને ઢાંકણુ કાઢી નાખી પુરતે ઇંગારે રાખી કંદ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવવા અને બરાબર ચાસ આવેને ઉતારી ઉપર મુજબ ગોલાખ છાંટવો.

મોટાં અથવા જીણાં પાકાં એક શેર ટામોટાં લેવાં અને આગ્રે ચોપડીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છાલવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામોટાંને છાલવાં અને દાઢ પાસેર ખાંડનો જરા ચાસ વાળો શીરો કરી તેમાં નાખી ચુલે ઉંઘાડું મુકી ત્રણેક જોશ આવેને ઇંગારે રાખવું અને શીરો પીને ટામોટાં ટાપટ જેવાં થાય ને ઉતારવા.

દોધીને છાલી આખીને મીઠું લેવું અને તેનો ગર તથા બીયાં કાઢી નાખીને સોપારી જેટલા કટકા કાપવા અને મોટા કરયા હોય તો લાંબા ચાર ઇંચના ફાડચાં કાપીને તેને ખાવાના કાંટાથી છુટા છુટા ચોખા દેવા અને એક શેર કટકાએ અડધો શેરને હીસામે ખાંડ લઘુ તેનો ચાસવાળો શીરો કરી મઠે દોધી નાખીને ચુલે ઉંઘાડું મુકી એ ત્રણ જોશ આવેને ઇંગારે રાખી મજાહનું સેજ ટાપટ મુરખા જેવું થાયને ઉતારી ઉપર સોજો ગોલાખ નાન-ચમચા છાંટવો.

દલદાર કાચાં મીઠાં પપાંઉને છોલી બીયાં કાઢી કટકા કાપીને તેને પણ દોધીનીજ કાની ચાસ પાવો.

પીળા છાલનાં નહી પણ ગોલાબી રંગની છાલનાં સોજાં એક શર ગાજર લેવાં અને તેને છોલીને ઉભાં બે ફાડચાં કાપી અંદર લીલા રંગનો ભાગ હોય તેટલું કાઢી નાખીને પછી બાકીના ગાજરની જરા જાડી સળા કાપવી અથવા અડધી ઇંચના સમચોરસ કટકા કાપી ઘોઘને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવાં. પછી અડધો શર સોજા ગોળનો ભુકો કરી ત્રણ પાથેર પાણીમાં પીગળાવીને કલ્લ ધોઈ લાવેલા પાટીયામાં જાંજરાં કપડાંથી ગાળા ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને માહે કકરો પડીને ઉપર મેલ આવે તો અંધારાની ચમચથી લઈ નાખીને મજાહને નીતરો તદ્દન પતળો શીરો કરી તેમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા ગાજરની સળા યા કટકા ભેળા ઢાંચણ ઢાંચી ધીમે આંચે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને માહે ચમચ ફેરવવી, અને શીરો ટાઢટ થવા આવે અને ગાજર પોચાં થયાં નહી હોય તો કકડવું પાણી થોડું ભેળાને ઢાંચવું અને ગાજર નરમ થઈ બરાબર ચાસ પીને લાલ થાયને સેજ ટાઢટ જેવાં પણ જરા શીરા સાથે ઉતારવાં. પણ શીરો એકદમ ટાઢટ કરવો નહી, તેથી ઠંડું થયા પછી ચીકટ ચીકટ જેવું થઈ જશે. ખાટાં મીઠાં ગાજર કરવાં હોય તો ચીચોરા કાઢેલી હઠી તોળા આમલીને કોડીનાં વાસણમાં નાના છ ચમચા ઠંડાં પાણી સાથે એકથી દાઢ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ડોહડે કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો અને ઉપર મુજબ ગાજરની સળા અથવા કટકા ચાસ પીને તૈયાર થવા આવેને માહે ડોહડે ભેળવું અને તે બળીને પાછું ચાસ પીને ઉપર મુજબ ટાઢટ થાયને ઉતારવું.

વસઈનાં પાકાં પણ કઠણ મોટાં પાંચ કેળાંને છોલીને તેની અકેક ઇંચ જાડી કાતરીએ કાપરી અને ઉપર ગાજરમાં લખ્યા મુજબ અડધો શર ગોળનો પણ સેજ ચાસવાળો શીરો કરીને એને પણ એજ રીતે ચાસ પાવો.

જર્દચાલુ અથવા ચોખારી ચાલુ એક શર લેવાં અને તેને ઘોઈ સાફ કરી પોણો શર ખાંડનો ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં નાખી ચુલે ઉંઘાડું મુકી ત્રણ ચાર જોશ આવે પછી ઇંગારે રાખવું અને બરાબર ચાસ પીયેને ઉતારવું. પાકેલાં પણ કઠણ તાજાં અંજીર મોટાં હોય તો બાર અને નાનાં હોય તો પંદર લેવાં અને

તેને છાલીને તેને માટે પોણા શર ખાંડનો વધારે ચાસવાળો ટાઇટ શીરો કરી તેમાં નાખી એ ત્રણ જોશ આવેને ઝેર રીતે તૈયાર કરવાં.

ખીયાં વગરનાં કુમળાં નાનાં છ વેંગણાંને છાલી ઉભાં એ ભાગમાં ચીરી ડીઝકાં આગળથી વળગેલાંજ રાખીને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવાં. પછી અડધા શર ખાંડનો બરાબર ચાસવાળો શીરો કરી તેમાં નાખી બળતે ઉઘાડું મુકવું અને ત્રણ ચાર જોશ આવેને ઇંગારે રાખી બરાબર ચાસ પીને ટાઇટ થાયને ઉતારવું. કુમળાં મોટાં વેંગણાં હોય તો તેને છાલી પોણી ઇંચ જડી કાતરીઓ કાપી તેને ધીમાં તળાંને પછી ચાસ પાવો.

ઉપર લખેલી જેખી તરકારીને ચાસ પાવો હોય તેની ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું નહીં અને જે એક ચાસ પાયલી તરકારી યા આલુ, અજીર હોય તેને આંચે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેજ ગ્રેવી સાથનું અથવા ધી પર પકાવી તેમાં ભેળાંને પાંચેક મીનીટ ઇંગારે મુકવું.

ચીકન પાઇ.

મળાઈનાં ફરયે ત્રણ પીલાં લેવાં અને આંચે ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સમારીને પેહલે તેનાં ઉભાં એ ફાડ્યાં કાપીને પછી તે એકેક ફાડ્યાંના બંને કટકા કાપવા, પછી આંચે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસાલાનું પેહેલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પટેટાને છાલીને બંને ફાડ્યાં કાપવાં અને પીલાંને ચરતાં કાંઈ વખત લાગતો નથી માટે તેમાં લખ્યા મુજબ પકાવવા મુકી પટેટાને પણ પીલાંની સાથેજ નાખવાં. પણ કદાચ પટેટા જલદી ચરી જાય અને પીલાંને વખત હોય તો પછી પટેટાને માહેથી કાઢી લેવા અને પાઇ બુંજતી વેળા દીશમાંની ગ્રેવી મુકાય છે માટે જરા વધારે ગ્રેવી સાથનું પકાવવું. પણ એમાં ઉણદ મુદલ નાખવી નહીં પણ બાફીનો બીજો બધો સામાન તો તેટલોજ લેવો અને બુંજતાં બળાંને ખટાસ ઝોછો થાય છે માટે તેમાં લખ્યા કરતાં સોસ તથા લીંબુનો રસ પણ વધારે નાખવો, તેમજ બાફેલાં ઇંડાં છ લઈ તેના ઉભા બંને કટકા કાપવા અને મસાલો ગરમ ભેળાંને તૈયાર કીધા પછી પફપેસ્ટ પાછો આંચે ચોપડીમાં છાપેલો છે તેટલો બનાવીને આંચે બધું પકાવેલું

તથા ઈડાં સમાય તેટલું મોટું ઉંડું પાછ દીશ લેવું અને વણેલા પફ્ફેસ્ટની ઉપર ઉલટું મુકીને દીશની કીનારી બરાબરનો પેસ્ટ કાપવો અને કાપ્યા પછી બાજુ પરનો બાકી વધેલા પેસ્ટની બે આંગળ જેટલી પોહોળા સરખી ચીપ કાપી તેને દીશની કીનારીની ઉપર ફરતી સરખી મુકીને તેના બેઉ છેડા પર જરા પાણી ચોપડીને સાંધા બરાબર મેળવી દેવો. ત્યારબાદ પીલાંના કટકા તથા પટેરાને દીશમાં એવી માટે ખાંચા રહે તેમ સફાઈથી સરખું અળગું ગોઠવીને ઉપરથી ઇડાંને સરખાં ઉલટાં મુકવાં. જેથી માહે ખાંચા રહેશે તેમાં બધી એવીને રેડવી. તે પછી દીશની કીનારીપર મુકેલા પેસ્ટની ચોપની ઉપર પાણી ચોપડીને પછી પેલો દીશની બગબર કાપેલો પફ્ફેસ્ટ સેજ એવીને તેની ઉપર સફાઈથી મેલીને દીશની ઉપરના પફ્ફેસ્ટની કીનારી બાહેર નીકળેલી હશે તેને ચાલતી છરી વડે સરખો કાપીને પછી પેસ્ટના વધેલા ટુકડાને જરા પતળો વણીને પેસ્ટ કટર આવે છે તેનેથી કુલના આકારનાં અથવા બીજી કંઈ તરેહનાં કાપીને દીશની વચમાંના પેસ્ટના ભાગને જરા પાણી ચોપડીને તેની ઉપર વળગાવીને પછી આખાં પેસ્ટની ઉપર માખણનું જરા બહુ પડ ચોપડીને પુડીંગ તથા પાછ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું. પાછના કસ્ટને ઉપરથી વધારે સીનગાર આપવો હોય તો પફ્ફેસ્ટ વધારે બનાવવો અને ઉપર લખ્યા મુજબ પહેલે દીશની ઉપર મુક્યા પછી બાકી જે કસ્ટ વધે તેને સફાઈથી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો પતળો વણીને દીશની ફરતી કીનારીની ઉપર આવે તેટલી લાંબી, અને અડધી ઇંચ જેટલી પોહોળી એક ચીપ સફાઈથી કાપીને કીનારીની ઉપર પાણી લગાડીને પહેલે એ ચીપને તેની ઉપર વલગાવીને મુકવી. તે પછી બાકી રહેલા પેસ્ટના દીન કટરથી કુલ, પાછડાં તથા બીજા જુદી જુદી તરેહના જરા મોટા તેમજ નાના બધા કટકા કાપીને પ્રથમ કસ્ટની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને તેની વચોવચમાં આસરે આરેક ઇંચ જેટલું મોટું ગોળ કરણુ યા બીજી કંઈ તરેહનું ગોળ ચકરડું વળગાવ્યા પછી બાકી રહેલા ટુકડાઓને અકેક સાથે અકડાવીને આખા કસ્ટની ઉપર વળગાવીને પછી એ બધાંની ઉપર જરા માખણ લગાડીને ભુંજવું, સાદા કસ્ટ કરતાં આખે રીતે બનાવેલો કસ્ટ ઘણો શોભે છે. માખણના કસ્ટનોજ ટેસ્ટ વધારે સારા લાગે છે પણ ચરબીના

કંસ્ટનાં પડ ઘણાંજ બારીક કાગળ જેવાં થાય છે. પણ એ કંસ્ટ ઠંડા થયાથી પડ હીસેઈ જાય છે કે જેમ માખણનો થતો નથી. ઉપર ગોસ્ટ અથવા મરઘી મસાલાનું પેહેલું બનાવવા લખ્યું છે તેને બદલે ગમે તો ગોસ્ટ અથવા મરઘી મસાલાનું તીણુ છાપેલું છે તે મુજબ ચીકન પકાવીને પછી ઇંડા સાથે એ દીથમાં ભરવું. પણ એમાંથી સોસ તથા લીંબુનો રસ વધારેજ નાખવા જોઈયે.

ચીકી કાળુની.

સોળાં નવાં કકરા લુંજેલાં કાળુને છોલી ભાંજી ભાંચસીંગના જેટલા કટકા કરવા, અને ચીકી ભાંચસીંગનીમાં લખ્યા મુજબ પણ ભાંચસીંગને બદલે તેટલાંજ વજનના એક કાળુના કટકાની તેજ રીતે ચીકી બનાવવી.

ચીકી ચણા તથા મમરાની.

સોળ તાળ કકરા મમરાને ચુંડીને પછી તોળાને તે અડધા શર એટલે ચઉદ તોલા લેવા. પણ મમરા ઘણાંજ કકરા નહી હોય તો પછી સાફ હીકરાને ધીમી આંચે ચુલે મુકી સેજ ગરમ કરીને પછી થોડાજ ઇંગાર પર રાખવું. કારણ બળતે રાખતાં તે વધારે તપી જાય છે, અને તેની ઉપર મમરા સફેદ રહેતા નથી પણ રતાશ પકડે છે. તે પછી ઇંગારે હીકરાંની ઉપર સમાય તેટલા થોડા મમરા નાખી તેને એમજ મુકી રાખતાં પણ ડાબે છે માટે સેજાં ઘોરાં કાગળના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી મમરાને ફેરવ્યા કરવા અને તે સેકધને બરાબર ગરમ થાય પણ સફેદજ હોય સારે ઉતારીને બેઉ હાથે હીકરાંને પકડીને તેની ઉપર મમરાને હલાવતાં હલાવતાંજ વુર્ત ખીજાં ઘોરડા વાસણમાં સેરવી દેવા. કેમકે એટલો સેજ પણ વખત ગરમ હીકરાંની ઉપર એકજ જગ્યા પર રહેતાં હેઠ્ઠી મમરા લાલ થઈ જાય છે. એ રીતે બધા મમરાને સેકીને તૈયાર કરવા. પછી સાધારણ ચીકી બનાવવી હોય તો પાણી શર અને વધારે મીઠી જોઈયે તો પાણી શર ને નવટાંક સોળે પીળા નરમ ગોળ લઈ તેનો લુકો કરી થોડાં ઇંડાં પાણીમાં બરાબર પીગળાવીને પછી કલક ભરેલી ઢાંડી તપેલીમાં બીનવીને નીચવેલાં જરા ઘટ ધોતાં સફેદ કપડાંથી ગાળીને ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી માટે ચમચ ફેરવી નહી, બ્યારે ચાસ થવા આવે છે ત્યારે તેની સપાટીની ઉપર પરપોટાની કાની થવા

પાડે છે અને તે પછી હલવે હલવે શીરાની આખી સપાતીની ઉપર બધા પરપોટા થઇને તેમાંથી ઉકળવાનો આવાજ નીકળે છે તે વખતે બળતું એકદમ ઘણું જ ધીમું કરી નાખવું, તેમજ પરપોટા આવવા માટે તે પછી આસની અંદર કઢીબી ચમચ ફેરવીને ધુટવું નહીં. કારણ તેમ ડીધાથી ચાપ મળીને નીતરે ચળકતો રહેશે નહીં પણ ગદળો થઇને ગોળની કાની બંધાઇ જશે. તેટલા માટે બધા પરપોટા આવ્યા પછી ધીમી આંચે રાખ્યા બાદ જ્યારે માહેથી નીકળતો આવાજ ઘણો ધીમો પડવા માંડીને પરપોટા પાછા ખેંચવા લાગે ત્યારે એક સાફ ચમચામાં જરા શીરો કાઢીને તેને પાછો તપેલીમાં રેડવો અને શીરો ઘણું જ ઘાટો થયેલો નહીં લાગે તો ઘુટયા વગર એમજ સેજ વધુ ચુલે રાખ્યા બાદ પાછો એજ રીતે શીરો ચમચામાં કાઢીને પાછો માહે રેડવો અને તેમ કરતાં શીરો રેડાય નહીં પણ જાણે તદ્દન ઘણું જ પોચો પતળો સ્પંજનો કટકો હોય તેમ પડીને પછી છેલ્લે ઘાડા શીરાનો રેળો ઉતરીને પછી તેમાંથી બાળતા જેવા બારીક ચળકતા તાર જેવું થાય ત્યારે આય આસ મમરાની તેમજ મીજ કોષપણ ચીકી માટે તૈયાર થયેલો જાણી હવે સેજબી વધુ વખત ચુલે રાખવો નહીં પણ તુર્તજ ઉતારી પાડવો. કારણ તે પછી સેજ વધુવાર ચુલે રહેલા આસની જો કે ચીકી થશે ખરી, પણ તે સેજ કરવાયેલો હોવાથી તેજદાર અને સારા ટેસ્ટની થશે નહીં, તેમજ વળા ઉપર લખ્યા મુજબનો શીરો તૈયાર થવાની સેજબી વધુ વખત આગમચ પણ જો આસ ઉતાર્યો હશે તો તેમાં મમરા નાખ્યા પછી તે આસ સાથે વળગીને અડેક સાથે જોડાયે નહીં અને તેની ચીકી વણતાં બધા મમરા છુટા પડીને ચુંથાઇ જશે. પણ ઉપર લખેલી રીતે ચમચામાંથી આસ રેડીને તપાસવાની સમજ નહીં પડે તો પછી ઉપર લખ્યું છે તેમ શીરામાંથી નીકળતો આવાજ બંધ પડવા માંડીને પરપોટા પાછા ખેંચવા લાગે ત્યારે એક કોડીની તદ્દન સફી રકાબીમાં આસનું એક ટીપું મુકવું અને જરાવારે તે બંધાયને ઉગાડીને તેની ગોળા કરી જોઇ એ રીતે જલદી જલદી બીજાં ટીપાં મુકતાં જમને તપાસ્યા કરવું અને જ્યારે ટીપું બંધાયને તેની કઠણ નહીં પણ પોચી ગોળા થાય કે તુર્તજ ઉપર મુજબ તપેલીને ઉતારી પાડી વગર દીળે ત્યાં તુર્ત બધા મમરા એકઠા નાખીને ચમચથી જલદી જલદી આસમાં બરાબર મેળવી દેવા પછી એક સાફ

પાટીયાની ઉપર અને તેણે નહીજ હોય તો પછી જ્યાં સપાટ તળાયાનાં મોટા ખુમચાને ઉલટો મુકીને તેની ઉપર ચમચથી કાઢીને ચીકીની મેળવણીને ઢગજાની કાતી નહી પણ પાથરીને બધુ સાથે અથડાવીને વચમાં ખાલી ખાંચા રહે નહી તેમ સરખું મુકવું. ત્યાર બાદ તેની ઉપર મોટી વેળણુ ફેરવીને સફાઈથી અડધીથી પોણી ઇંચ જાડી ચીકી વણુવી પણ ખોરડુ પરથી બધી કીનારી ચુથાવલી રહે છે માટે વણુતી વેળા તેને હથેલીથી દાબી દાબીને સરખી કરી સમચોરસ યા લંબચોરસ મોટા કટકા થાય તેમ સરખું વણુવું અને ચીકી કુકી જેવી હોય ત્યારેજ તેની ઉપર લાકડાંની સોજ સેજ જાડી ચીપ મુકીને જ્યાં પાંજાની ધારદાર મોટી છરી વડે ગમે તેટલા મોટા નાના સમચોરસ કટકા થાય તેમ છેક હેથે સુધી કાપ મુકીને તવાથાથી કટકા ઉપાડી લેવા. નવટાંક મમરાની પણ ચીકી થઈ શકે છે. એ ચીકી ઘણી સારી થાય છે. ચણાની ચીકી કરવી હોય તો જુનેલા કકરા ચણાને હાલી દારીયા કાઢી તે ઘણા કકરા નહી હોય તો પછી ઉપર મમરાને સેકીને કકરા કરવા લખ્યું છે તે મુજબ એ ચણાને પણ ડાબે નહી તેમ સેકીને પછી તોળીને અડધો શેર લેવા અને સોજ અડધો શેર ગોળનો ઉપર મમરાની ચીકી માટે ચાસ બનાવવા હાપેલું છે તેવાજ એનો ચાસ કરીને ઉતાર્યા પછી તેજ પ્રમાણે ચણા ભેળીને પાટીયાં યા ખુનયા ઉપર કાઢી લઈને મમરાનીજ કાતી પણ એની અડધી ઇંચ જાડી ચીકી વણુવી અને તદન ઠંડી થાયને ઠરે પછી એના ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપીને તવાથાથી ઉપાડી લેવા.

ચીકી તલની.

આમે વીવીધ વાંનીમાં લાડવા તલના હાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો સામન કાંઈજ લેવો નહી પણ ફક્ત તેટલાંજ વજનના તલને તેજ રીતે તૈયાર કરીધા પછી તેટલાંજ વજનનો ગોળ લઈને તેનો તેમજ ચાસ કરીને માહે તલ ભેળવા અને લાડવા વાળવાને બદલે ઉપર ચીકી ચણા તથા મમરાનીમાં લખ્યા મુજબ એ મેળવણીને પાટીયાં ઉપર કાઢવી પણ ગરમ ગરમને વણુતાં વેલણુને વળગે છે માટે જરા ઠંડું પડીને ઠરે પછી તેજ રીતે પણ અડધી ઇંચ જાડી ચીકી વણુવી અને તદન ઠંડી થાયને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા થાય તેમ કાપીને તવાથાથી કટકા ઉપાડવા.

ચીકી નાળીયેરની.

સેજખી ખોરાં નહીં પણ તદનજ સોજાં પાકટ નાળીયેરનો અધા સફેદ ભાગ અમણીથી અમણીને તેને ખરાબર નીચવીને તેમાંનું અધું દુધ કાઢી નાખ્યા પછી તદન સાફ પાતાની ઉપર સેજ ખારીક જેવું પીસીને પાછું સારીશની નીચવીને આકી રહેલું અધું દુધ નીચવી કાઢ્યા બાદ નાળીયેરને તોળીને અડધો શેર લઈ તેના ગુંદરા થયલા હોય તેને છુટું કરવું. પછી કલકાવાળાં સાફ ઢાંચણને ચુલા ઉપર ધગારે મેલી તેમાં એ નાળીયેર નાખી સોજાં કોરાં કાગળના કટકાનો ડુચો કરી તેનેથી ફેરવ ફેરવ કરી રતાસ પકડે અથવા ડાબે નહીં પણ અદરનો આકી રહેલો દુધનો ભાગ સુકાઈને મજાહનું વવરું થાય પછી સુકી રકાખીમાં કાઢી લેવું. ત્યારબાદ એ શેર સોજા ગોળનો ચીકી ચણા તથા મમરાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ચાસ બનાવીને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી તેમાં સેકેલું નાળીયેર ભેળાને પાટીયાંના ઉપર અધું કાઢી લેવું, પણ તપેલીની હેઠે વળગેલું ચીકટ હોય છે માટે તેને કાઢીને મેળવણીમાં ભેળવું નહીં, તેમજ ઉર્ત વણતાં વળણને વળગે છે માટે જરા વાર કરવા દીધા પછી અડધી ધમ્ય બાદું વણી ઠંડું થાયને ગમે તેટલા નાના મોટા સમયોરસ કટકા કાપીને તવાથાથી ઉપાડી લેવા.

ચીકી બદામની.

અડધો શેર સોજા નવી બદામની ખીજ લેવી અને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છાલવાની રીત આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ તેને છાલીને નાની હોય તો તેના આડા બંધે અને માટી હોય તો ત્રણ ત્રણ કટકા કાપી ઘોષ નુછીને તદન કોરડી કરવી. પછી માટી કઢાઈમાં અડધો શેર સોજાં ધીને ચુલે ધીમે બળતે મેલી તે કડીને માહેથી ઘણો ધુમાડો નીકળેને તેમાં બદામ નાખી આંધરાંની અમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા બદામી રંગની થાય તે આગમચ ઉતારીને કોરડાં બોચાં અથવા ચાળણીને એક તપેલાં પર મુકીને અગાઉથી તૈયાર રાખી તેમાં જલદી ધી સુધાંજ બદામ નાખી દેવી અને અંદરનું અધું ધી ખરાબર નીકળા બંધ પછી કોરાં કાગળથી બદામને ખરાબર નુછીને સુકી કરવી. ત્યાર બાદ સોજા ગોળ અડધો શેર ને નવટાંક લઈ ચીકી ચણા તથા

મમરાનીમાં લખ્યા મુજબ એનો તેજ રીતે અને તેવાજ આસ કરીને ઉતારી તેમાં તજેલી બદામ ભિળીને પાટીયાંની ઉપર કાઢી લેવી. પણ પુર્ત વણુતાં વેળણુને વળગે છે માટે સેજ ઠંડી થઇને ઠરેને બાહેરની કીનારી પરથી સરખી રાખી સફાઇથી અડધીથી પોણી ઇંચ જાદી, વણુતી અને તદન ઠંડી થાયને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપી તવાથા વડે ઉપાડી લેવા. એ ચીકી મજાહની લાગે છે.

ચીકી ભોંયસીંગના.

નીમક લગાડીને ભુંજેલા ભોંયસીંગના છુટા દાણા આવે છે તે લેવા નહીં પણ છલટાં સાથે ભુંજેલી આખી સીંગ આવે છે તેવી તાજ કકરી સીંગના છલટાંમાંથી કાઢેલા મોટા દાણાને છાલકીને તે તોળીને અડધો શેર લેવા અને ઉપર બદામની ચીકીમાં લખ્યું છે તેટલોજ ગોળ લઇને તેજ રીતે આસ કરી બદામને બદલે એ ભુંજેલી સીંગના દાણાની ચીકી બનાવવી પણ એ સીંગને બદામની કાની તળવી નહીં.

ચીકી સુકાં કોપરાંની.

સેજખી ખોરાં નહીં પણ તદનજ નવાં અને બરાબર સુકાઇને કાણુ થયલાં સોજાં સફેદ સુકાં કોપરાંની વાટી લેવી અને તેની ઉપરની લાલ છાલને પતળી છોલી કાઢીને પછી કોપરાને જાયફળની ખમણીથી ખમણી તોળાને એ લુકો અડધો શેર લેવા અને એક શેર સોજ ગોળનો ચીકી ચણા તથા મમરાનીમાં લખ્યા મુજબ આસ કરીને ઉતારી પુર્ત તેમાં ખમણેલાં કોપરાંને ભિળા નાખીને પાટીયાંની ઉપર કાઢવા પછી ચીકી નાળાયેરનીમાં લખ્યા પ્રમાણુ વણુતી અને ઠંડી થાયને તેજ રીતે કટકા કાપીને તવાથા વડે ઉપાડવા.

ચીકી સુકાં કોપરાંની ૨ જી.

સોજે ગોળ શેર બા, ઉપર પેહલી સુકાં કોપરાંની ચીકીમાં લખ્યા મુજબનાં સોજાં સુકાં કોપરાંનો હેઠે લખ્યા મુજબ કાપેલા લુકો નવટાંક, સોજાં ધી તોળા રા.

કોપરાંની ઉપરની લાલ છાલને પતળા છોલી કાઢીને પછી રાખના દાણા કરતાંખી બારીક લુકો કાપવો અને કઠાઇમાં ધી કકડાવી તેમાં

નાખી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી શીકા લાલ રંગનું કકડું તળા ઉતારીને ધીમાંથી કાઢી લેવું. પછી ચીકી ચણા તથા મમરાનીમાં લખ્યા મુજબ ગોળનો આસ કરવા મુકવો અને જ્યારે તેમાં શીણુ આવીને ખેસી જવા માટે ત્યારે કોપરું તળતાં બાકી જે ધી રહેલું હોય તેને માહે રેડીને પછી મમરાની ચીકી માટે આસ કરવા લખેલું છે તેવો આસ તૈયાર થાયને પુર્તજ ઉતારી પાડીને માહે તળેલું કોપરું મેળવી દહ થાળામાં કાઢીને કાંસીયાથી અડધી ઇંચ જાડી ચીકી થાપવી અને ઠરેને ગમે તેટલા નાના મોટા સમચોરસ કટકા કાપીને તવાયાથી ઉપાડી લેવા.

ચીજ કેક.

સોજી દલેલી ખાંડ રતલ ૧૦, તાજાં ઇડાં ૩ ની દાળ તથા રની સફેદી, લીંચુ ૩ નો રસ તથા રની બારીક ગ્રાપેલી છાલ, પફ્ફેસ્ટ ટાર્લેટસનો; પફ્ફેસ્ટ ચીજ કેકનો તથા માખણ એ ત્રણેય અપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં પફ્ફેસ્ટ ચીજ કેકનો છાપેલો છે તે બનાવી ૦૧ ઇંચ જાડા વણી પત્રાનાં કોડીયાંમાં સમાય તેટલા ચોરસ કટકા કાપવા અને કોડીયાને માખણ લગાડી તેમાં મુકી કીનારી પરથી સરખા કોડીયાં બરાબરતા છરી વડે કાપવા. પછી ખાંડ સાથે પેહલે ઇડાંની સફેદી અને પછી દાળને ખુબ તરેહ મેળવી માહે પાંચ તોળા માખણ, લીંચુનો રસ તથા છાલ ભેળા કલક લરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગાર મેલી ઘુંટયા કરી જરા કણ જોવું થાયને ઉતારવું, કણ કરવું નહી. પછી ઇંડું થાયને કોડીયાંમાં કીનારી મુધી ભરી પફ્ફેસ્ટ ટાર્લેટસનો છાપેલો છે તે થોડો બનાવી તેને સેજ પત્રું વણીને તેની ૦૧ ઇંચ પોહોળા ચીપ કાપી તેને વળ દહને તે કોડીયાંની કીનારીને પાણી લગાડી ચીપની ચોકડી પડે તેમ બે ચીપને ઉપર મુકીને પછી ગરમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં મજાહનાં ઉપરથી શીકાં લાલ થાય તેમ ભુંજવાં.

ચીજ કેક ૨ જાં.

સોજી તાજું દુધ શેર ૨, કરંટ દરાખ તથા ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, તાજાં ઇડાં ૮, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સોજો ગોલાખ નાનો ચમચો ૧, ચીજ કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબનો બેઉ જાતનો પફ્ફેસ્ટ તથા માખણ અપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ઘાઘને કોરડી કરવી. પછી ઇડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી દાળને ખાવાના કાંટાથી ઘુંટીને સફેદીમાં મેળવી રાખી કલઘ ભરેલી તપેલીમાં દુધને ચુલે મુકી બે કકરા પડેને ઉતારીને માહે ઇડાંને બરાબર મેળવીને પાછું ચુલે ધીમે બળતે મેલી ઘુંટયા કરવું અને જરા કઠણ જેવું થાયને ઉતારીને માહે નીમક, દરાખ, ખાંડ તથા ગોલાખ બરાબર ભેળવું. ત્યાર બાદ પેહલાં ચીજ કેકમાં લખ્યા મુજબનાં કોડીયાને માખણ લગાડીને તેજ રીતે તેમાં ચીજ કેકનો પફપેસ્ટ મુકી આંદર મેળવણી ભરીને ઉપર ટાઈલેટસનાં પફપેસ્ટની ચોકડી મુકીને પછી તેમજ એ ચીજ કેક લુંગવાં

ચીજ કેક ૩ નં.

સોણું તાજું દુધ શેર ૧, દરીની સોજ કઠણ ક્રીમ ભરેલી શેર ૦, કરંટ દરાખ તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૨ તથા ખીજાં ૪ ઇડાંની દાળ, ઈંડી નાના ચમચા ૪, લીંચુ ૧ નો રસ, ખમણેલું જાયફળ ૦, દલેલી ખાંડ; માખણ તથા પફપેસ્ટ પાછનો ૫૫ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ઘાઘ નુછીને કોરડી કરવી. બે ઇડાંને સુષ-પ્ષેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી દુધમાં બરાબર ભેળા એક શેર કકરા પડતાં પાણીને કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ચુલા ઉપર રાખી તેમાં એ દુધની મેળવણીને ભેળાને માહે લીંચુનો રસ ફરતો રેડવા અને દુધ ફાટીને પાણી છુટું પડેને ઉતારીને સોજાં જાંજરાં સફેદ કપડાંમાં નાખી પોતળું બાંધીને ટાંચી રાખવું અને બધું પાણી નીકળી જઈ સુકું થાયને બાકીની ચાર ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવી પતળી કરીને તે તથા બાકીનો બધો સામાન એમાં મેળવવો અને પેહલાં ચીજ કેકમાં લખ્યા મુજબ કોડીયાને માખણ લગાડી તેમાં તેમજ પફપેસ્ટ મુકી કાપીને માહે આખે મેળવણી ભરીને લુંગવાં મુકવું અને બરાબર લુંગયને કાઢીને ચાળણીથી ઉપર દલેલી ખાંડ છાટવી. ગમે તો એની ઉપર પણ ટાઈલેટસનાં પફપેસ્ટની ચોકડી મુકીને લુંગવાં

ચીજ કેક ચોખાનાં.

ખારીક જસસાલ ચોખા રતલ ૦, કઠણ ક્રીમ ભરેલી પાશર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, ઈંડી નાના ચમચા ૪, ખમણેલું જાયફળ ૧, તજનો કટકો ઇંચ ૧, છુંદેલી ખાંડ તથા માખણ ૫૫ મુજબ.

ચોખાને ચુંડી સોળ અર્ધકચરા બાફેલા શંધી ઓસાવી કાઢીને સુકા થાયને કલઘ ભરેલી તપેલીમાં કાઢી માહે કીમ તથા તજ ભેળી ઇંગારે મેલી નરમ થાયને ઇંડીની રૂઢ હોય તો કોડીના વાસણમાં કાઢીને એક દીવસ રાખવું, પણ ગરમ રૂઢમાં તો તેજ દાહડે તેમાં અડધા રતલ માખણ, ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ તથા બીજો બધો સામાન સારીકાની મેળવીને કોડીયાંને બીજી માખણ લગાડી તેમાં ભરીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં બરાબર ભુંજવાં.

ચીજ કેક ચોખાના આટાનાં.

સોણું તાણું દુધ શેર ૦૧, મીલનો પહેલા નંબરનો ચોખાનો આટો તોલા ૫, તાજાં ઇડાં ૨, લીંચ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલી ખાંડ; માખણ; કરંટ દરાખ તથા આમે ચોપડીમાં સ્ટ માખણનો છાપેલો છે તે ૫૫ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાલાના કાંટાથી ખુબ તરેહ મેલવી સફેદીને કણુ કફ ચઢાવવો. કરંટને સાફ કરી ધોઇને કોરડી કરવી. પછી અડધા પાશેર દુધને જરા જરા કરી બધું આટામાં બરાબર મેળવ્યા પછી એક કલઘ ભરેલી તપેલીમાં નાંખી બાકીનાં દુધને બરાબર કરેલા પાડીને એ આટામાં ભેળા તેમાં લીંચુની છાલ, નીમક, ઢીંદી તોલા માખણ તથા મીકસ પુરતી ખાંડ મેળવીને ઇંગારે લુટી જરા ઘટ થાયને ઉતારવું અને ઇંડુ થાયને ઇડાંની દાળ તથા સફેદીને એમાં ભેળા કેકનાં કોડીયાંને બરાબર માખણ લગાડી કસ્ટના ચોરસ કટકા કાપી માહે મેલી કીનારી સરખી કાપી મેળવણીથી કોડીયાં ભરીને દરેકની ઉપર થોડી દરાખ ભભરાવીને ગરમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવાં.

ચીજ કેક નાળીયેરનું.

ખાંડ શેર ૦૧, બારીક ખમણેલું સફેદ નાળીયેર તોલા ૫, છુંદેલું જાયફળ તોલા ૦૧, સોજો ગોલાખ તથા ચુંડી દરેક નાના ચમચો ૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની દાળ, લગાડવાનું માખણ તથા પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો અડધી ઇંચ જડો વણેલો ૫૫ મુજબ.

ખાંડ સીવાય બાકીના બધા સામાનને સારીકાની ભેળા એકસ કરવો અને એ બધું સમાય તેટલાં છાલકાં પાઇદીશમાં માખણ લગાડીને પછી કીનારી સુધી પફપેસ્ટ પાંકરીને મુખી છરી વડે

કીનારીને સરખી કાપીને અંદર બધી મેલવણી ભરી ઉપર બધી ખાંડ ભભરાવી ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવું.

ચીજ કેક પટેટાનાં.

આખ્રે ચોપડીમાં પટેટા પેસડ કીધેલા છપેલા છે તે મુજબ પેસડ કીધેલા પટેટા રતલ ૧, કરંટ દરાખ; ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦, તાજાં ઇડાં ૪, લગાડવા માટે માખણ તથા પફ-પેસ્ટ ચીજ કેકનો ખપ મુજબ.

ઇડાંની સફેદીને કકણ કફ ચઢાવવો અને ખાવાના કાંઠા વડે સુપ્પેટમાં ખુબ દોહવીને પતળા કરવી, કરંટને સાફ કરી ઘોઘને કોરડી કરવી. પછી બધા સામાનને બરાબર ભેળા ચીજ કેક પેહેલામાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંને માખણ લગાડી તેમાં તેજ રીતે પફપેસ્ટ મુકીને માહે મેલવણી ભરીને બરાબર ભુંજવાં. ગમે તો પેહેલાં ચીજ કેકમાં લખ્યા મુજબ પફપેસ્ટ ટાટલેટસની ચીપની ઉપર ચોકડી મુકીને પછી ભુંજવાં.

ચીજ કેક પાંઉનાં ક્રમ્પસનાં.

દુધ શેર ૦૦, બારીક છુદેલી ખાંડ; તથા માખણ દરેક શેર ૦૦, કરંટ દરાખ તથા મુકાં પાંઉનું ક્રમ્પસ દરેક રતલ ૦, છુદેલું જયફળ તોલો ૦૦, ઐડી નાના ચમચા ૨ થી ૩, તાજાં ઇડાં ૪ ની દાળ તથા તેની સફેદી, લગાડવાનું માખણ તથા કસ્ટ માખણનો છાપેલો છે તે ૦ ઇંચ જડો બહેલો ખપ મુજબ.

દરાખને સાફ કરી ઘોઘને કોરડી કરવી. દુધને કકરો પાડીને ઉતારી તેમાં ક્રમ્પસ ભીંજવી રાખવું અને માખણને તાવીને માહે તે ભેળા તદન ઠંડું થાય ત્યારે ઇડાંને ખુબ તરેહ દોહવી ઐડીમાં મેળવીને પછી બધા સામાન સાથે ઝેકરસ કરવો. ત્યાર બાદ ચીજ કેક પેહેલામાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંને માખણ લગાડી માખણના કસ્ટના કટકા કાપી માહે તે મુકીને મેળવણીથી પોણા ભરી ગરમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર ભુંજવાં. ગમે તો કરંટ શેર ૦ નાખવી.

ચીજ કેક સ્ટ્રોબેરી.

મજાહની તાજી પાકી સ્ટ્રોબેરી દુધ ભરવાના પાશોરાનાં માપથી ભરીને અડધો પાશોર લેવી અને તેનાં ડીચકાં કાઢી સોજ કરી

કોડીનાં બોલમાં નાંખી લાકડાનાં ચમચા વડે ખુબ ભમડીને તેમાં છુંદેલી ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા નાખી તાજાં બે ઘડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે દોઢવી પતળાં કરી છેલ્લે તેમાં એ મેળવવાં. ત્યાર બાદ કોડીયાંને માખણ લગાડી આગે ચોપડીમાં પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો અથવા પફપેસ્ટ ટાટ્સનો છાપેલા છે તે બેમાંથી ગમે તે એક બનાવી તેના ચોરસ કટકા કાપી કોડીયાંમાં મેલી કીનારી સરખી કાપીને સ્ટ્રોબેરીની મેળવણીથી કોડીયા બે ભાગ જેટલાં ભરી એક ભાગ જેટલાં અધુરાં રાખી ગરમ ભટ્ટી ચા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવાં.

ચીજ કેક સપરચનનાં.

સારી જાતનાં સપરચનને છોલી ચાર કટકા કાપી વચમાંનો ડાંડો કાઢી નાખીને પછી કાપેલા કટકાં રતલ વા, છુંદેલી ખાંડ શેર વા, માખણ રતલ વા, લીંચુ ૨ નો રસ તથા ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, તાજાં ઘડાં ૪, છુંદેલું જયફળ વા, લગાડવાનું માખણ; છુંદેલી ખાંડ તથા પફપેસ્ટ ચીજ કેકનો ખપ મુજબ.

કલઘ ભરેલી તપેલીમા અડધો શેર ડંડું પાણી તથા સપરચનના કટકા નાખી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને નરમ થઇ બધું પાણી સુકાયને ઉતારીને ખુબ તરેહ ધુંટીને ખાંડ મેળવી માખણ ને તાવીને તે તથા ખીજે બધા સામાન નાખી સારીકાની એકરસ કરવું, પછી ચીજ કેક પહેલામાં લખ્યા મુજબ કોડીયાંને માખણ લગાડીને તેજ રીતે અંદર પફપેસ્ટ મેલીને માહે મેળવણી ભરીને ભટ્ટી અથવા તંદુરમાં લાલ ભુંજીને ચાળણીથી ઉપર દળેલી ખાંડ છાંટવી.

ચીજ તોસ્ટ.

સોજાં પેટીનાં સફેદ એક દીવસનાં વાસી પાંઉની વા ઇંચ જેટલી જાદી બધી સરખી કાતરીએ કાપવી અને તેની ચારે બોરડુ પરના ફરતા કાંચા કાપીને કાઢી નાખી ગરમી બધી એક સરખી કાતરીએ રાખવી. પછી સોજાં કાણુ માખણ તથા જયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર દરેક બે આઉંસ એટલે પાંચ પાંચ તોલા લઇ તેમાં તાજાં બે ઘડાંની દાળ નાખી લાકડાના ચા રૂપાના ચમચાથી બધું સારીકાની ધુંટીને બરાબર મેળવવું. ચાર બાદ પાંઉની કાતરીએ કોલસાને ધીમે ઇંગારે ગલેલની ઉપર મુકી તેનું એકજ પડ કકરું લાલ ભુંજીને પછી એ ભુંજાયલાં પડની ઉપર

છરી વડે પનીરવાળી મેળવણીનું જાડું નેવું ૫૩ સફાઈથી ચોપડવું અને એ કાતરીઓનું બીજું કાચું ૫૩ ભુંજવા માટે પાછું ગલેલ પર મેલી પેલી ચોપડેલી પનીરની મેલવણી કહ્યું થવા માટે ઉપર સાફ ઢાંકણ ઉલટું ઢાંકીને તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને પનીરની મેળવણી બંધાયને ઉપરનું ઢાંકણ કાઢી નાખી હેઠેનું ૫૩ બરાબર લાલ કકરું ભુંજાયને તોસ્ટ કાઢવા. એ કાતરીઓનું એક તોસ્ટ કરવું હોય તો ઉપર મુજબ પહેલે બધી કાતરીઓનું એક ૫૩ ભુંજ્યા પછી તેમાંની અડધી કાતરીઓની ઉપર, ઉપર લખ્યા કરતાં પણ જરા વધારે જાડું ૫૩ પનીરની મેલવણીનું ચોપડીને પછી બીજી કાતરીનું ભુંજાયલું ૫૩ મેલવણીને અથડે અને મેલવણી બાહર નીકળી પડે નહીં તેમ સફાઈથી ઉપર મુકી ઉપર પ્રમાણે પાછું ગલેલપર મેલી ઢાંકણ ઢાંકી હેઠે ઉપરનાં બેઉ ૫૩ કકરાં લાલ ભુંજવાં. એ તોસ્ટ ગરમ સારાં લાગે છે; કંડા સારાં લાગતાં નથી.

ચીજ તોસ્ટ ૨ જાં.

મોટાં પાત્રાં ટામોટાં શેર ૦૧, જાયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી પનીર તોલા ૫, તાજાં ઇંડાં ૨, વેલાતી રાઈ જરા સરકમાં ઘટ ચઢાવેલી તથા વાટેલું નીમક દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઉપર પહેલાં તોસ્ટમાં લખ્યા મુજબની પણ ડાયમંડ આકારની કાપેલી પાઉંની કાતરીઓ તથા કહ્યું માખણ અપ મુજબ.

એ પાઉંની કાતરીઓનાં બેઉ ૫૩ લાલ ભુંજવાનાં છે પણ પેહલે એક ૫૩ ભુંજાય પછી ફેરવીને બીજું ભુંજે તો કાતરીઓ વળીને કોડીયાં થઈ જાય છે માટે કાતરીઓને ભુંજવા મેલી જરા જરા વારે ૫૩ ફેરવ્યા કરીને બેઉ ૫૩ મજાહતાં કરા લાલ કરવાં. એ રીતે ભુંજવાથી કાતરી વળી જતી નથી પણ મજાહતી સરખી સપાટ રહે છે. પછી એ કાતરીઓનાં એક ૫૩ ઉપર બરાબર માખણ ચોપડવું. તે પછી આંમે ચોપડીમાં પીચ, ઍપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ટામોટાંને છોલીને બારીક કાપી તેમાંથી નીકળેલું બધું પાણી કાઢી નાખીને પછી ઇંડાં ભાંજી દાળને સુપાષ્ટમાં ખાવાના કાંટાથી બરાબર દાહવી સફેદીને કહ્યું કફ ચઢાવીને તેમાં બધા સામાન બરાબર મેળવીને પાઉંની કાતરીનાં માખણ લગાડેલાં ૫૩ની ઉપર ૦૧ ઇંગ નેટલું જાડું એ મેળવણીનું ૫૩ ચોપડવું. પછી

ખાલી સુલા ઉપર તદન સપાટ સોજી લોઢીને મુકી તેની ઉપર એ તોસ્તપર લગાડેલી મેળવણી ઉપર રહે તેમ મેલીને પેહલાં તોસ્તમાં લખ્યા મુજબ ઢાંકણ ઢાંકીને એ મેળવણી લાલ અને કઠણ થાય તેમ હુંજવું.

ચીજ તોસ્ત ૩ જાં.

ચીજ તોસ્ત પેહલાંમાં લખ્યા મુજબનાં પાંઉની તેમાં લખ્યા કરતાં જરા પતળા કાતરીઓ કાપવી અને તેની ઘોરડુ પરના પોપડા કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ગરના બધે ઇંચના સમચોરસ યા ડાયમંડ આકારના કટકા કાપવા અથવા એ આંગળ પોહોળા અને ચાર આંગળ લાંબી બધી ચીપ કાપરી અને ગલેલની હેડે ઘણા સેજ ઇંગાર મુકી તેની ઉપર તોસ્ત ૨ જાંમાં લખ્યા મુજબ ફેરવ ફેરવ કરીને બેઉ પડને શીકાં લાલ કરાં હુંજવાં અથવા સપાટ સોજી લોઢીને સેજ ઇંગાર પર ચુલે મુકી તેની ઉપર સોજી વી જરા ચોપડીને એ કાતરીઓનું એકજ પડ શીકા લાલ રંગનું કરું હુંજીને કાઢી લઈ એમજ પાછું વી ચોપડીયા પછી બીજું પડ એમજ કરું લાલ હુંજવું, પણ વી ઘણું લગાડવું નહી. ત્યારબાદ થોડાં વેલાતી પતીરને જાયફળની ખમણીથી ખમણી આખે ચોપડીમાં ઇડાં ચારવેલાં છાપેલાં છે તે મુજબ ખપ જોગાં થોડાં ઇડાં લાંજ માહે વી તથા નીમક નાખી બરાબર દોહવીને એક ઇડાં માટે સપાટ ભરેલી અને વધારે પસંદ હોય તો ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચીને હીસાએ ખમણેલું વેલાતી પતીર ભેળીને જરા કઠણ ચારવેલાં ઇડાં બનાવવાં. અને તોસ્તનાં એક પડની ઉપર છરીવડે એ ઇડાંનું સેજ જડું જેવું પડ સફાઈથી સરખું ચોપડવું. અથવા ચોરસ યા ડાયમંડ તોસ્તને વચમાંથી સેજ ઉપસેલું જેવું અને ઘોરડુ પરથી ઢળયું આવે તેમ એ ઇડું ચોપડવું. ઉપર લખ્યા મુજબ દોહવેલાં ઇડાંમાં પતીર ભેળીને ચારવેલાં બનાવવાને બદલે ગમે તો ઇડાં બનાવ્યા પછી માહે ખમણેલું પતીર ભેળવું.

ચીજ તોસ્ત ૪ થા.

જરા સુકાં જેવાં વેલાતી પતીરને ચીઝ તોસ્ત પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ ખમણીને તે રતલ ૧૧ લઈ તેમાં સોજી કઠણ માખણ પાંચ તોળા, તાજાં એક ઇડાંની દાળ તથા દવેલી વેલાતી રાઈ સપાટ

ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી નાખી બધું સારીકાની મેળવી એકરસ કરવું. પછી પેટીના તાળાં પાઉંની એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ કરતાં સેજ નાડી એટલે અડધી ઇંચ કરતાં સેજ સોાછી નાડી થાય તેમ બધી કાતરીઓ કાપી તેના ચારે બોરડુ પરના પોપડા કાપી કાઢીને પછી ગરમી સમયોરસ કાતરીઓ કાપીને તેના એક પડની ઉપર પનીરવાળા મેળવણીનું જરા નાડું જેવું પડ છરી વડે સફાઈથી ચોપડવું. ત્યાર બાદ તદન સપાટ તળીયાંની સાફ લોઢીને મોટા ચુક્કા ઉપર ઇંગારે મેલી બધી કાતરીઓનું પનીરવાળું પડ ઉપર રાખીને કાચું પડ હેઠે લોઢીને લાગે તેમ ચુકવું અને ઉપર તંડુરનું ઢાંકણ ઢાંકી તે પર ઇંગાર મેલવા અને પનીર બંધાય અને પાઉંનું હેઠેનું પડ કકરું લાલ લુંબાયને કાઢવાં. એ તોસ્ટ સારાં લાગે છે.

ચીજ પુડીંગ.

સોજાં સફેદ પાઉંનો ગર તોળા ૧૨, વેલાતી કણ પનીર તોળા ૭ા, સોજું માખણ તોળા ૨ા, વાટેલું નીમક તથા દળેલાં મરી દરેક સપાટ ચમચી ૧, તાજાં ઇંડાં ૩, સોજુ દુધ શેર ૭ાા, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

કોડીના વાસણમાં દુધ સાથે પાઉંને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચમચાથી સારીકાની મેળવવું. ઇંડાંને મોટી સુપ્લેટમાં ભાંજી ખાવાના કાંટાથી બરાબર દોહવીને એ તથા બીજા બધા સામાનને દુધ પાઉંવાળા મેળવણીમાં નાખી ખુબ એકરસ કરવું. પણ એ પુડીંગ લુંબતી વેળા ઘણું ઉપસે છે અને તૈયાર થયા પછી પાછું બેસી જાય છે માટે એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક પાઉં દીશને માખણ પુરવું ચોપડી તેમાં મેળવણી રેડીને પુડીંગ તથા પાઉં બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ મધ્યમ ભઠ્ઠી યા તંડુરમાં શીકું લાલ લુંબવું અને આગે ચોપડીમાં સોસ દહી ટામેટાંને તથા ચટણી ટામેટાંની છાપેલી છે તેમાંથી કોઈબી બનાવીને તેની સાથે એ પુડીંગ ગરમ ગરમ ખાવું. વાટી અથવા લંગડીમાં ભરીને ચુલા ઉપર પણ એ પુડીંગ લુંબાય છે.

ચીજ ક્રીટસં.

સોજીં દુધ શેર ગા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા જા, જયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાતી ચીજ તોળા પ, સોજીં માખણ તોળા રા, તાળાં ૩ ઇડાંની દાળ તથા ૨ ની સફેદી, દેવેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, ઘી ખપ મુજબ.

આટાને ચાળીને કલષ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ગાંગડા થાય નહી તેમ એમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર મેળવી માખણ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ઘુંટ્યા કરવું અને કઠણ જેવું થાયને ઉતારવું. પછી ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની દોહવી સફેદીમાં નીમક નાખીને કઠણ કફ ચઢાવીને એ બેઉ તથા બાકીનો બધો સામાન રાંધેલા આટામાં બરાબર ભેળી એકરસ કરવું. ત્યારબાદ મોટી કદાચ અથવા પેણામાં પુરવું ધી નાખી ધીમે બળતે મુકવું અને કંકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે ત્યારે ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી જેટલી મેળવણીને ચમચામાં કાઢીને બીજા ચમચાથી સેરવીને કદાચ યા પેણામાં જરા છુટી છુટી સરખી મુકવી અને જરા તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચે ક્રીટસંને અળગાં કરી હેંટવું ૫૩ લાલ થાયને ફેરવી નાખી ખીજી ૫૩ એમજ તળાયને થોડા ચમચમાં કાઢી અંદરનું ધી નીપારીને કાઢી નાખીને રકાબીમાં મુકી એજ રીતે બધાં તળવાં. તીખાસ પસંદ હોય તો મરી જરા વધારે નાખવાં. એ ક્રીટસં સારાં લાગે છે, પણ ગરમ ખાવાં, ઠંડાં સારાં લાગશે નહી.

ચીજ કુંટનું.

છોલીને અંદરનો ગાંઠ કાપી કાઢ્યા પછી સપરચન રહે તેનાં કટકા કાપીને તે એક રતલ લષ તેને ઘાંઘને કલષવાળી તપેલીમાં દોઢ શેર પાણી સાથે ઢાંકીને ધગધગતે ઢંગારે મુકવું અને સપરચન ચરીને તદન નરમ થઈ બધું પાણી સુકાયને ઉતારીને કલષ ભરેલી સોજી કરછીથી ખુબ તરેહ ઘુંટીને એમાં પોણા રતલ સોજી ખાંડ મેળવીને પાછું ચુલે ઢંગારે મેલી અવારનવાર અંદર ચમચો ફેરવવો અને કઠણ થવા આવેને ઉતારીને નાની રકાબીઓના વચમાંના ગાળામાં જરા માખણ ચોપડીને તેમાં દાબી દાબીને મેળવણી

ભરી કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડીને ઉપર તે ફેરવીને ઉપરનું પડ સફાઈદાર કરવું અને ઠંડુ થાયને કાઢવું. એજ રીતે સોજા પાકા પેરનું ચીજ બનાવવું પણ પેરને આશીયા પછી આંધરાંની ચાળણી યા ખેત્યાંમાંથી બધો ગર છાંડી લઇ ઠરીયા કાઢીને એનું ઉપર મુજબ ચીજ બનાવવું.

ચેરીએડ.

સોજા ખાંડ રતલ ૨, નોઝયો દારૂ વાઘનિ ૭લાસ ૨, ઝાંડી વાઘનિ ૭લાસ ૧, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, રંગ આઈસક્રીમનો ચમચી ૧૦, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૨.

ઉપલા બધા સામાનને ઉકાળીને ગાળેલાં ચાર શેર ઠંડાં પાણી સાથે બેળી ખીલારનાં મોઢાં જગમાં ગાળીને આઈસમાં ઠંડું કરીને પીવું.

ચેરી ઝાંડી.

તદન પાકાં તાજાં ચેરીજ લેવાં અને તેનો કચરો કાઢી બરાબર સાફ કરીને લાકડાંનાં સોજાં વાસણમાં નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને પછી ઘોડાના બાલની કોથળી હોય તો તેમાંથી અને તે નહી હોય તો પછી રંગ વગરની ઘણાજ આરીક તારની ચાળણીથી રસ ગાળી લઇને તેને બે કલાક સુધી કરવા દીધા પછી તદન નીતરો રસ થાય ત્યાં સુધી ફેલેનલથી ગાળીને પછી રસને ભરી જોવા અને એવા ગાળેલા એક બાટલી રસમાં ફ્રૂચ ઝાંડી એક બાટલી તથા તદન કચરા વગરની ઘણી સોજા સફેદ પોણા રતલ ચીનાઇ શાકરને જમ અને તેમ ઘણાં સેજ પાણીમાં પીગળાવીને તે બેળી એક નાનાં મોઢાંની સોજા પથરની બરણીમાં ભરી માહે એક લીંબુની છાલ નાખી ચપટ ખુચ મારીને લાખથી પેક કરી બે માસ સુધી ગરમ જગમાં રાખવું. તે પછી કાઢીને સોજા ફેલેનલની જલ્દી બંગથી નીતરો થાય ત્યાંસુધી ઝાંડી ગાળીને બાટલીઓમાં ભરી ચપટ ખુચ મારી લાખથી પેક કરી ખીજ બાર માસ રાખ્યા પછી વાપરવો.

એ ચેરી ઝાંડી કેશ્મીરમાં આએ રીતે બનાવે છે. ઉપર લખ્યા મુજબની ચેરીસથા પોહોળાં મોઢાંની એક બાટલીને અડધી ભરી અને તેમાં ઝાંડી યા રમ રેડીને પેક કરી દસથી પંદર દીવસ રાખ્યા બાદ ગાળીને વાપરવો.

ચોકોલેટ.

ચોકોલેટનો જુકો તોળા ૫, સોજ કીમ ભરેલી શેર ૦૧ અથવા સોજું તાજું દુધ શેર ૧, ખાંડ ટેસ્ટ મુજબ.

સોજ કલઈ ભરેલી નાની તપેલીમાં ચોકોલેટ નાખી તેમાં કકરા પડવું એક શેર પાણી ભિળી ઇંગારે મેલી માહે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને ચોકોલેટ પીગળી જાયને ઉતારીને કીમ યા દુધ જે હોય તે ભિળી ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખી માહે શીણ આપે ત્યાંસુધી ખુબ દાહવીને પછી પીવું. મરજી પડે તો પાણીને બદલે દુધમાંજ ચોકોલેટનો જુકો નાખીને બનાવવી. બીજી રીતે ચોકોલેટ બનાવવામાં ચોકોલેટનો એક કટકો લેવો અને તેને એક કપમાં નાખી તેમાં કકડવું દુધ એક નાનો ચમચો નાખી તે પીગળી ગયા પછી બીજું કકડવું દુધ એક પાશેર તથા ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ નાખીને પીવું.

ચોકોલેટ કીમ.

નાનાં સ્પંજ કેકની ૦ ઈંચ જાદી કાપેલી કાતરીઓ તોળા ૬, ચોકોલેટનો જુકો તોળા ૨૧, બારીક છુદેલો પસ્તાનો જુકો તોળા ૨, સોજું દુધ શેર ૦૧૧, સોજ કણુ કીમ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (ફર્નિસ્ચુન) ૩, ખાંડ ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨, તાજાં ઇંડાં ૨, રાજબરી જમ અથ મુજબ.

સ્પંજની કાતરીઓનાં એક પડ ઉપર જામવું જરા જડું પડ ચોપડવું. પછી ચોકોલેટના જુકાને એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી બે ચમચા દુધમાં બરાબર મેળવવો અને ઇંડાંને સુપરવેટમાં ભાંજી આવતા કાંટાથી ખુબ તરેહ દાહવીને બધાં દુધ સાથે બરાબર ભિળા માહે ખાંડ નાખીને ચોકોલેટવાળી તપેલીમાં એ બધું રેડી સારી-કારી એકરસ કરી ચુલે ધીમી આંચે ઘુંટયા કરવું અને એ કસ્ટર્ડ ઘાડા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારી ઇંડું પડેને માહે વેનીલા મેળવવું. તે પછી ઉપલો બધો સામાન સમાય તેટલાં બીલોરના દીથમાં સ્પંજની કાતરીઓને સરખી ગોઠવીને મુઠી તેની ઉપર કીમ પાંચરીને પછી તેની ઉપર બધું કસ્ટર્ડ રેડી ઉપર પસ્તાનો જુકો ભભરાવીને ઊંડી ધાળામાં પુરતા આઇસના કટકા મુઠી તેની ઉપર દીથ મેલીને કીમને ઇંડી કરવી.

ચોકોલેટ ઓડ કમ્પસ પુટીંગ.

તાજું દુધ શેર ૧૧૧, પાઉન્ટ કમ્પસ તથા સોજી ખાંડ તોળેલું દરેક શેર ૦૧, ચોકોલેટનો લુકો રતલ ૦૧, વેનીલા એસેન્સ નાના ચમચો ૧, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજી માખણ ૫૫ મુજબ.

કમ્પસને દુધમાં બરાબર મેળવીને પછી માહે બધા સામાન સારીકાની એકરસ કરી એ બધું ભરાતાં એક આંગળ જેટલું અધુરું રેહ તેટલાં પાઈદીશને પુરવું જડું માખણનું ૫૬ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરી મધ્યમ ભટ્ટીમાં બરાબર ભુંજવું.

ચોકોલેટ મોલ્ડ.

સોજી તાજું દુધ શેર ૧૧૧, સારા મેકરનો કોર્નફ્લોઅર તથા સોજી ખાંડ દરેક રતલ ૦૧, ચોકોલેટનો લુકો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચો (ઈન્નર્ટસ્પુન) ૪, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧.

કોડીના વાસણમાં ચોકોલેટ નાખી તેમાં એક પાશેર દુધને સારીકાની મેળવવું અને એવાજ ખીજ વાસણમાં કોર્નફ્લોઅરમાં એક પાશેર દુધને જરા જરા કરી બધું બરાબર ભેળાને પછી ચોકોલેટવાળી મેળવણી સાથે એકરસ કરવું. ત્યારબાદ કલઘવાળા તંપેલીમાં બાકીનું બધું દુધ તથા ખાંડ ભેળાને ચુલે મધ્યમ બળતે ઉંઘાડું મેલી માહે કકરૈ આવે. માંડે કે પેલી ભેળી રાખેલી મેળવણી હેઠે ફરી ગઈ હશે તેને પાછી બરાબર મેળવીને પછી ચુલા ઉપરનાં દુધમાં બરાબર ભેળાને ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારીને વેનીલા મેળવીને આખી જોષ જોષ લાગે તો ખીજું જરા નાખીને પછી મોલ્ડમાં ભરીને આઘસમાં મુકવું અને બંધાયને ઉલટાવીને આખું કાઢવું.

ચોકોલેટ શોર્ટબ્રૅડ.

મીઠાનો પહેલાં નંબરનો ચાળેલો ઘઉંનો આટો રતલ ૦૧, ખાંડ રતલ ૦૧, ચોકોલેટનો બારીક લુકો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચો (ઈન્નર્ટસ્પુન) ૨, સોજી માખણ ૫૫ મુજબ.

આટામાં ખાંડ તથા ચોકલેટ ભેળા બપવું બપવું માખણ નાખી ખુબ ગુંદીને વણાય તેટલો કડલું આટો બાંધવો. પછી

સાટો નાખીને સફાઈથી અડધી ઇંચ જાડું વણીને તીનતાં માટાં ખીસ્કીટ કટરથી સરખાં કાપીને મધ્યમ ભક્ષીમાં બરાબર છુંજવાં.

ચોખ્ખા ધોવાની રીત.

લોકો સાધારણ રીતે રાંધવાના ચોખ્ખામાં પાણી નાખી તેને બેઉ હાથની હથેલી વડે ઘસીને ધોય છે. પણ તેમ ધોયાથી ચોખ્ખા ભાગી જાય છે, માટે ચોખ્ખાને તેમ ધોવા યોગ્ય નહી. ચોખ્ખા જોડલા વધતાં ઓછા હે.ય તે પ્રમાણે તેને કલધવાળા માટા યા નાના પાટીયામાં નાખવા અને તેમાં સાફ થંડું પાણી નાખીને પછી સામ સામી બે બોરડુ પરથી તપેલીમાં હેઠે સુધી બેઉ હાથની હથેલી ઉપરથી ચડી રાખીને ચોખ્ખાની અંદર હેઠે સુધી બધાં આંગળાં ખાસીને થોડીવાર તળે ઉપર કરીને પછી તેમાંનું પાણી કાઢી નાખી જ્યાંસુધી પાણી નીતરે નીકળે ત્યાં સુધી ઓજ રીતે પાંચ સાત વખત પાણી બદલ્યા કરીને ચોખ્ખાને ધોવા. એ રીતે ધોયાથી ચોખ્ખા ભાગશે નહી પણ મજાહતા આખાજ રહેશે.

ચાંપાના ઠરીયા સાથે કુંબેજ.

કુંબેજ શેર ૧, ચાંપાના ઠરીયા શેર ૦ા, કાંદા શેર ૦ા, ધી તોળા ૫, નીમક તોળો ૧, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૦ા, સોજી નાળાયેર ૧.

નાળાયેરને ખમણીને તેનું અડધો શેર કુદ કાઢવું. ઠરીયાને છુંજીને છોલવા. કુંબેજને ખાશીને ઝીણી કાપવી. પછી કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી કલધ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી તેમાં બધો સામાન ભેળી ધગધગતે ઇંગારે મેળવું અને ધી પર આવેને ઉતારવું.

છમણો ચટણીનો.

તદન તાજે ઘણો માટો કાફરી છમણો ૧, કાંદા શેર ૧, ધી શેર ૦ાા, ચીચોરા કાઢેલી નળી આમલી તોળા ૫, ધાણાજીરોનો મસાલો; દલેલી હળદ તથા જીરું દરેક તોળો ૦ા, આખા ધાણા તથા દલેલાં મરી દરેક તોળો ૦ા, બુંજેલા મચીના દાણા ૧૫, લસણનો માટો કરો ૧, સોજી નાળાયેર ૦ા, માટાં લીલાં મરચાં ૭, કોથમીર કુટી ૪, નીમક અપ મુજબ.

કાંદાને છાલીને પીસેવો. આમલીને અડધા પાણેર થંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને બધું ડોહરું કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. કોયમીરનાં ફુમળાં ઝાંખળાં સાથે પાદડાં લઈ તેની સાથે મરચાંને ઘોષ્ટને કોરડું કરવું. લસણને છાલવું. પછી એ સઘળાં સાથે બીજો બધો સામાન લઈ પાણી તોળો નીમક નાખી બારીક પીસીને એમાં પીસેલો કાંદો ભેળવો. ત્યાર બાદ સુકા છમણાને જમ ચીરે છે તેજ પ્રમાણે આંચે છમણાને ચીરી પેટાં આગલથી ફાડ્યાં વળગેલાં રાખી બધે પુરવું નીમક લગાડીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજો ધોવો. પછી લોઢની મોટી લોઢીને ચુલે મધ્યમ બળને મેલી તેમાં બધું ઘી કકડાવીને છમણાનાં વળગેલાં બેઉ ફાડ્યાંનું આમડું ઉપર રહે અને ચીરેલો માસ વાળો ભાગ પેહલે ધીમા તળાય તેમ કકડેલાં ધીમાં મુકવો અને અર્ધકચરો તળાયને લોઢીને ઉતારીને છમણો ભાગે નહી તેમ સંભાળથી મોટા તવાથા વડે ફેરવી નાખીને પાછું ચુલે મુકવું અને તળાયલાં પડની ઉપર બધો પીસેલો મસાલો સફાઈથી સરખો ચોપડીને તંદુરનું સાફ ઢાંકણ અને તે નહી હોય તો પછી ત્રાંખાની કલઈ ભરેલી થાળીને ઉપર ઉલટી ઢાંકીને તેની ઉપર છુટા છુટા ઇંગાર મુક્યા કરવા અને હેઠું ચુલામાં ધીમું બળવું રાખવું. મસાલો ભુંજાઈને તેનો સોહડમ નીકળે ત્યારે ઉપર ઢાંકેલું વાસણ ઉઘાડી છમણાની ઉપર છેલ્લે આમલીનું ડોહરું કરવું રેડીને પાછું ઢાંકવું અને આમલીનું પાણી બળી રહે ને ઉતારવું. એ છમણો મગાઈનો લાગે છે.

છાલ લાળુની.

થોડાં ખાટાં લીંચુની છાલના ઝીણા કટકા કરી પડેપડ નીમક સાથે નાની બરણીમાં ભરી રાખવી અને ખંપ પડે ત્યારે તેમાંથી થોડી કાઢીને બારીક કાપી ખીમો પકાવતી વેળા માહે એ નાખયાથી સારો ટેસ્ટ લાગશે.

છાસ ફરેલાં દુધની સીક માણસ માટે.

ચોખ્ખાં સોજાં તાજાં અડધો શેર દુધને કલઈ ભરેલી ગંજીયા તપેલીમાં ચુલે મધ્યમ બળને ઉઘાડું મુકવું અને અંદર

બરાબર એક કકરો. પડીને દુધ ઉપર સુધી આવેને ખાટાં મોટાં લી'બુનું એક સાધડનું ફાડ્યું લઈ તેનો બધો રસ દુધની ઉપર ફરતો નીચવવો અને ઉભાય નહીં માટે રૂપાના યા લાકડાંના ચમચાને અંદર જરા ફેરવીને દુધને ઉભાવા દેવું નહીં. તે પછી માહે ચમચો ફેરવવો નહીં અને અંદર ઉપર મુજબ ખીજે કકરો પડી દુધ બરાબર ફાટીને ખરીયાતી જલ્લીના જેવું શીક્ષા ફેરખાના રંગનું તદન નીતરે પાણી છુટું પડે ત્યારે ઉતારવું અને માહે ફાટેલા દુધના દહીના જેવા કટકા થયલા હોય છે તે પેલી નીતરી પાણી જેવી થયલી છાસમાં દોહવાઈને તેને ગદળું કરે નહીં માટે જરા ઘટ સફેદ ઘોતાં નરમ કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને એક બોલની ઉપર ઢીલું બાંધવું. પછી તપેલીની ઉપર સાફ ઢાંકણ મુકી તેને એક બોરડુની કીનારીપરથી સેજ અળચું રાખી તે તરફથી બધી નીતરી છાસને બોલમાં ગાળી લેવી. એ રીતે દુધને ફારીને સહવાર સાંજ બે વખત તાજી છાસ બનાવવી. કોઈ વખત દર્દીને એ છાસ આપવા ડૉક્ટર ફરમાવે છે. એ છાસ* ગાળી લીધા પછી તપેલીમાં દહી જેવા બંધાયેલા દુધના કટકા રહે છે તેની અંદર વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી એકથી દોઢ ચમચી જેટલું બિળીને મક્કાની કાની કપડાંમાં પોતણું બાંધીને જરાવાર ટાંગી રાખ્યા પછી કાઢવું. એનો ટેસ્ત મલાઈનાં સુરતી પનીરના જેવા લાગે છે.

છાસ બટરચર્નમાં, બરણીમાં અથવા બોલમાં કાઢવાની રીત.

કોઈ વખત ડૉક્ટરો સીક માણસને છાસ પાવા ફરમાવે છે અને તેમને તો તદનજ ચોખ્ખી છાસ આપવી અવસ્યનું છે. તેટલા માટે તેવી ખાત્રીપૂર્વક છાસ રોજ ઘરમાં થોડી કાઢવી હોય તો મોટી નાની જેવી બેઘવી હોય તેવી ઉભા ઘાટની કાચની ચારસ બાટલીઓ આવે છે અને તેને ઇંગ્રેજીમાં બટરચર્ન કહે છે તેવી બાટલીઓ ઇંગ્રેજી તેમજ ખીજી મોટી ડુકાનોમાં મળે છે. એ ચર્નની ઉપર પેચનું ઢાંકણ હોય છે અને આઈસક્રીમના સાંચામાં ફેરવવાનું ચક્ર હોય છે તેમ એ ઢાંકણ સાથે પણ હેન્ડલ જડેલું ચક્કર હોય છે. એમાં છાસ બનાવવી હોય ત્યારે આંખે વીવીધ વાંનીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવાનું છાપેલું છે તેમાં અમથી દહીનીજ

મેળવણીથી દહીં બાંધવાનું છે તે રીતે એક દીવસ આગલથી સાંજના ઘણા સોજા મેળ વગરનાં તદ્દન તાજાં અડધો શેર દુધનું દહીંનીજ મેળવણીથી દહીં બાંધવું અને ખીજી સહવારે તે બાંધાઈને કઠણ થાય પછી થોડાં સોજાં પાણીને સાફ વાસણમાં ચુલે મુકવું અને તેમાં બરાબર એક કકરો પડેને ઉતારી ઠંડી યા સરદીની રૂપમાં જરા ગરમ જેવું રેહને ઘોતાં સફેદ કપડાંથી ગાળવું પણ ગરમીમાં ટુકું લેવું. પછી ઉપર લખ્યું છે તેવી આસરે બારેક ઇંચ જેટલી ઉંચી એક બાટલી લેવી અને તેને બરાબર ઘોઘ સાફ કરીને તેમાં બાંધાયેલું દહીં તથા પેલું ગરમ કરીને ગાળવું પાણી દુધ ભરવાના પાશિરાનાં માપથી ભરીને દોઢ પાશિર નાખવું, પણ જો છાસ પતળા કરવી હોય તો ખીજું અડધા પાશિર જેટલું પાણી વધારે રેડીને પછી બાટલીનાં ઢાંકણને પેચ ફેરવીને ઉપર બરાબર બેસાડયા બાદ હેન્ડલથી ચક્રને ફેરવીને વીસેક મીનીટ વળોવવું. જેમ કરતાં બાટલીના હેઠેના ભાગમાં માખણ ફરીને તેનો ગોળો થશે. તે પછી બાટલીને ઉઘાડીને અમચાથી માખણ કાઢી લઈ એમજ પણ ખીજું પાણી નાખ્યા વગર બાટલીમાંની છાસને પાછી એક વખત વળોવવી અને અંદર બકી રહેલું માખણ છુટું પડીને ઉપર આવે તો તેને કાઢી લીધા પછી બકી ચોખ્ખી છાસને બીનવીને નીચવેલાં જરા જાંજરા મલમલનાં કપડાંથી ગળીને પછી સીક માણસને પાવી. સાધારણ માણસ શાખને માટે પીયે તો છાસને ગાળવી નહીં. દહીં તથા પાણીથી બાટલીને અડધી યા સેજ વધારે ભરવી. ઉપર સુધી ભરવી નહીં, તેથી બરાબર વળોવાશે નહીં. ઉપર લખ્યા મુજબની ચક્ર સાથની બાટલી નહીં હોય તો પછી કોડીના સાકડાં પણ ઉંઝા બોલમાં ઉપર લખ્યાં મુજબનું દહીં તથા પાણી નાખવું અથવા મોટાં પેટાંની નાની લખોટેલી બરણીમાં દહીં તથા પાણી નાખવું અને દુધનાં પક્ર બનાવવાની લાકડાંની રવી વડે ભેરથી પંદર વીસ મીનીટ ઘુંટવું અને ઉપર માખણના ઝીણા કઠણ કટકા તરી આવે પછી તેને અમચાથી બરાબર કાઢી લીધા બાદ ફરી એકવાર એમજ વળોવી માખણ આવે તો તેને કાઢી લીધા પછી ઉપર મુજબ એ છાસને પણ ગાળવી. એ રીતે બનાવેલી છાસ પણ બરાબર મજાહની થાય છે. દુધ તદ્દનજ ચોકખું સોજું હોય છે તો એટલા દુધમાંથી નવટાંક જેટલું માખણ નીકળે છે.

જયબદસ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘડનો આટો રતલ ૦૧, છુંદલી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજ બદામની ખીજ તથા માખણ દરેક તોળા ૫, કડવી બદામ ૫, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, ઇંડાં ૧ ની સફેદી, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

બધી બદામને છોલીને ઘણી ખારીક છુંદવી. પછી કલમવાળા ખુનચામાં આટો ચાળી તેમાં બધા સામાન ભેળા ગુંદીને પાણીથી આટો બાંધી એક ધંચના ત્રીજ ભાગ જેટલું જીરું વણી ખીસ્કીટ કરર હોય તો તેનથી અને તે નહી હોય તો પતળાં ગ્લાસની કીનારીથી કાપીને ભુંજવાનાં પત્રાંને માખણ ચોપડી તેમાં બરાબર મુકીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં.

જરદો.

જરખીરીયાંન જનકરમાં લખ્યા મુજબના દીલ્હીના ચોખા અને તે નહી હોય તો કણુકી વગરના સોજ જીરુના જીરાસાલ ચોખા ટીપરી ૨, સોજ ખાંડ શેર ૧, સોજી ધી શેર ૦૧, નવી બદામની ખીજ શેર ૦૧, નીમક તોળા ૧, સોજ ખરી કેસર તોળા ૦૧, એળચી તોલો ૦૧, તજનો કટકો ધંચ ૧, લવંગ ૫, ખાટાં લીંબુ ૫, જાયફળ ૧, ઘણો સોજો ગોલાખ પાથેર અડધો એટલે નાના ચમચા ૬.

કેસરને જરા સેકી લીંબુ કાપી કોડીનાં કપમાં બધા રસ કાઢીને તેમાં કેસર મેળવીને થોડો વખત રાખ્યા પછી સારીકાની ચોળીને ખીજાં કપમાં ભીતવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને છુંછો ફેંકી દેવો. એળચી, લવંગ, તજ તથા જાયફળને જરા છુંદીને ખોખરું કરી કલમ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી એક પાથેર પાણી ભેળા તેમાં એ ખોખરો કાઢેલો સામાન નાખીને ઘણો ટાઇટ શીરો કરીને મલમલનાં ઘાતાં કપડાંથી ગાંળવો. ચોખાને ઘાંઘ દીલ્હીના હોય તો એક કલાક ઇંડાં પાણીમાં ભીતવી રાખ્યા અને જીરાસાલ હોય તો ઘાંઘને એમજ રાખ્યા અને આગે ચોપડીમાં આવલ બારીને એસાવેલા છાપેલા છે તે રીતે પકાવવા મુક્યા અને નરમ નહી પણ અર્ધકચરા થાય કે વુત્ ઉતારીને તેજ રીતે બેચાંમાં એસા-

વીને કાઢ્યા પછી એક કલાક કલમ ભરેલી કથરોટમાં વખાતા રાખ્યા. બદામને છોલી ઉભી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘેઘને કોરડું કરી બધું ધી કકડાવીને તેમાં બદામી રંગની કકરી તળાને કાઢી લેતી. ત્યારબાદ ચાવલમાં બધો સામાન બરાબર મેળવી કલમ ભરેલી તપેલીમાં ભરીને ઉપરથી ગોલાખં છાંટવો અને ઢાંકણ ઢાંકી ચુલાપર મેલી હેઠે તેમજ ઢાંકણપર થોડા ધંગાર મુકવા અને ચાવલ બરાબર ચરમે ઉતારવું. એ જરૂર ઘણું સારો લાગે છે.

જરબીરીયાંન જનઠર.

દીઠીના ચોખા ટીપરી ૨, સોજી કઠણ દહી શર ૨, ઝીણાં ચીકન નહી તેમજ હાફકાઉલ પણ નહી હોય તેવાં એ બેની વચમાંના ૨ પીલાં અથવા હલવાંનનાં જેવું ઘણુંજ કુમળું નરળું સોજી ગોસ્ત રતલ ૨, ઘી તથા કાંદા દરેક શર ૦૧૧, આદુ તોળા ૩, તાંદરા કાઢેલા ધાણા તોળા ૨૧, વાટેલું નીમક તોળા ૨, ખાખરું કીધેલું જીરું તોળા ૧, તજના ઝીણા કટકા તોળા ૦૧, એળચી ૨૦, લવંગ તથા આખાં કાળાં મરી દરેક ૧૨, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એટલે એઆની ભાર.

પીલાં હોય તો તેને આઝે ચોપડીમાં મરધી તથા બટક સમારવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ સમારીને કટકા કાપી સોજી ઘોવું અને ગોસ્ત હોય તો તેને સાફ કરી વજનસરના કટકા કાપી એક વખત ઠંડાં પાણીથી ઘોવું. આડુને છોલીને બહુ ધુંદવું અથવા પીસ્વું અને તેમાં એક તોળો નીમક તથા નાના બે ચમચા પાણી ભેળી નીચવીને બધો રસ કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો અને એક મોટાં કાઠીનાં બોલમાં એ રસ સાથે મરધી યા ગોસ્તને ભેળીને બે કલાક આથી રાખવું. પછી એળચીના ઘાણા, ધાણા તથા કેસરને સેજ પાણી સથે પાતા ઉપર બારીક પીસ્વું અને દહીમાં પાણી હોય તેમાંથી અમથું દહી કાઢી તોળીને તે એક શર લઈ તેમાં પીસેલા સામાન ભેળીને પછી એને આથેલી મરધી યા ગોસ્ત સાથે મેળવીને દહીનું પાણી પણ અંદર જરા ભેળીને ખીન્ને એક કલાક ઢાંકી રાખવું. તેટલાં કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી બધું ધી કકડાવીને તેમાં કકરા શીકા લાવ તળી તેમાંથી અડધાં ઘીને ઢોડીનાં મોટાં કપમાં કાઢી લઈ તેને તવાવણું પતળું

રાખવા માટે યુક્ત આગલ ઢાંકી મુકવું અને ગોસ્ત યા મરથી આપ્યાને હઠી કલાક થવા આવે ત્યારે ચોખાને યુદ્ધી સોભ ધોષ પાણીમાંથી કાઢી તેમાં બાકીનું નીમક ભેળીને અડધો કલાક રાખ્યા બાદ ચોખા ભચડાકને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફરી એક વખત ધોવા અને બાકી રહેલું બધું દહી તથા તેમાંનું પાણી બેક સાથે ભેળીને તેમાં ચોખાને ખરમાટવા અને એ બધા સામાન ભરતાં ઉપરથી ચારેક આંગળ જટલી અધુરી રહે તેવી તદ્દન કલક ભરેલી ઉભી કીનારીની ગંજ્યા તપેલીમાં ધી સાથનો તળેલો કાંદા, તજ, જીરું, લવંગ તથા મરી નાખીને માહે આથેલી મરથી યા ગોસ્તના કટકાને કલક ભરેલી અમચથી બરાબર મેળવી સરખું પાંચરીને પછી પેલા દહી સાથે ભેળેલા ચોખાને સરખા પાંચરીને ઉપર અષ્ટ બેસ્તું ઢાંકણ ચઢું મેલી તપેલીને ચુલા ઉપર મેલવી. પણ ઘણા ઇંગારથી તપેલીમાં છુટેલું પાણી જલદી બળી જાય છે અને અંદરનું મરીયા વગર ડાઘ જાય છે તેટલા માટે તપેલીની હેઠે તેમજ ઢાંકણ ઉપર ગામઠી કોલસના થોડા ઇંગાર પાંચરીને મુકવા અને તેડાં ડા થવા આવેને એમજ બીજા ઇંગાર મેલ્યા કરવા. પણ માહે છુટેલું ગોસ્ત યા મરથીનું તથા દહીનું પાણી મુકાશે તેટલા અરસામાં આવલ કાંઈ નરમ થશે નહી માટે એમ મુકાય પછી આવકની ઉપર ગરમ પાણી જરા છાંટીને ઢાંકી રાખવું. પણ એ આવલ એસાવેલાની કાની ખીળતા નથી પણ મુકા જેવાજ રેહ છે, તે પણ તે કાચા રેહ નહી અને બરાબર ચરે લાં સુધી એમ ગરમ પાણી છાંટ્યા કરવું અને ચરે પછી પેલું ચુલા આગળ મુકેલું ધી આવકની ઉપર ફરતું રેડીને બે ત્રણ મીનીટ પછી ઉતારીને આવલ સાથે મરથી યા ગોસ્ત ભેળાય નહી પણ તે હેઠે રેહ અને આવલ ઉપર આવે તેમ તપેલીમાં હેઠે મુકી અમચ ભાકીને સરખું કાઢવું. એ જરખીરીયાંન મળહનું થાય છે. આમે વીવીધ વાંનીમાં પલાવ ૩ જમાં દીલ્હીના ચોખા લેવા લખેલું છે તેવાજ ચોખા બનતાં સુધી લેવા, પણ તે નહીજ મલે તે પછી ચાળીને બધી કણકી કાઢી નાખેલા બધા ચોખા જીના ઝીણા જીરાસાલ ચોખા લેવા.

જરખીરીયાંન નુરમ્હાલી.

દીલ્હીના તાલીમખાનના ચોખા ડીપરી ૨, સોજું નરનું ઘણુંજ કુમળું ગોસ્ત રતલ ૧૧, સોજું પાણી વગરનું કહણ દહી શેર ૧,

ધી તથા કાંદા દરેક શેર ૦૧૧, નવી ચણાની સોજી મોટી દાળ તોળા ૩૧૧, નીમક તોળો ૧૧૧, સોજી રસદાર આડુ તોળો ૧, તાંદરા કાઢેલા ધાણા; ઝેળચી; લવંગ; તજ તથા શાહજીર દરેક તોળો ૦૧, સોજી ખરી કેસર વાલ ૫ એકલે એઆની ભાર.

જીરાને ખોખર કરવું. ઝેળચી, લવંગ તથા તજને જાડું છુંદવું. ધાણાને બારીક પીસવા. કેસરને પીસીને એ ચમચી પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં બરાબર મેળવીને ઢાંકી રાખવી. ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી ડાંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈને કોરડું કરી આડુને છોલી છુંદીને તેમાં સવા તોળો નીમક મેળવી નીચલીને બધા રસ કાઢી તેમાં ગોસ્તના કટકાને ખરમોટીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક આથી રાખ્યા પછી દહીં ભેળીને બીજા એક કલાક રાખવું. દાળને ચુંદી સોજી ધોઈ થોડાં ડાંડાં પાણીમાં બાકીનું ૦૧ તોળો નીમક તથા દાળ નાખી અર્ધકચરી બારીને પાણીમાંથી કાઢી લેવી. આવલને ચુંદી સોજી ધોઈ આગે ચાપડીમાં આવલ બારીને ઓસાવેલા છાપેલા છે તે પ્રમાણે ઓસાવેલા પકાવવા મુકવા અને અર્ધકચરા થાયને સાફ બેયામાં ઓસાવી કાઢી બધું પાણી બરાબર નીકળી જાયને કોડીનાં મોટાં ફલ્તદીશમાં વખાતા રાખવા. કાંદાને છોલીને બારીક સેવ જેવા કાપી ઉપલો બધા સામાન સમાય તેટલી તદન કલ્હ ભરેલી હલા ઘાટની ગંજ્યા તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં લાલ તળાને આંદરથી આડવું ધી એક કપમાં કાઢી લઈ તેને પતણું રાખવા માટે ચુલા આગલ ઢાંકી રાખવું. અને તપેલીમાંના કાંદા સાથનાં ધીમાં આથેલું ગોસ્ત દહીં સાથેજ ભેળીને જરા લાલ કરી ધાણા નાખી સવા શેર પાણી રેડી એક કકરે પડેને છુંદેલો સામાન નાની ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે મુકી નરમ થઈ દોઢ પાથેર જેટલી થ્રેવી રેહને ઉતારવું. પછી આવલના ત્રણ ભાગ કરી તેમાંના બે ભાગને તપેલીમાંના ગોસ્તની ઉપર તપેલીની ફરતી કીનારી તરફ પાળતી માફક સરખું સફાઈથી મુકીને વચમાં સરખો ગોળ ગોળો રાખવો અને બાકીના એક ભાગ આવલમાં કેસર ભળાને તેને એ ગોળામાં સફાઈથી મેલી તેની ઉપર ચણાની દાળ પાથરીને પડી પેલું જુડું કાઢી રાખેલું કપમાંનું ધી ઉપરથી ફરતું રેડવું અને તપેલી પર ચપટ પેસ્ટું ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર ઇંગાર મેલી ચુલા ઉપર ઇંગારે મુકવું અને આવલ બરાબર ચરે

પછી ઉતારવું અને આવલ સાથે ગોસ્ત બિળાય નહીં પણ હેઠે ગોસ્ત અને ઉપર આવલ રહે તેમ તપેલીમાં નીચે સુધી ચમચ ખોસીને સફાઈથી કાઢીને સરખું મુકવું. દીલ્હીના ચોખા નહીં મલે તો પછી જરખીરીયાંન જનઠરમાં લખ્યા મુજબના જરાસાલ ચોખા લેવા.

જરખીરીયાંન રમી.

દીલ્હીના ચોખા ટીપરી ૨, હલવાનના જેવું ઘણુંજ કુમળું નરનું ગોસ્ત રતલ ૧૧, દહીંનો મઠો તથા કાંદા દરેક શેર ૧, રસદાર આદુ તોળા ૨, શાહજી તોળો ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક તોળો ૦૧૧, સોજ ખરી કેસર વાલ ૭, નીમક અપ મુજબ.

જરાને ખોખરું કરવું અને લવંગને ખારીક છુંદવા. કેસરને જરા સેકીને ખારીક છુંદી એળચીના દાણાને પણ ખારીક છુંદીને બેઉ બેળવું. ગોસ્તને બરાબર સાફ કરી તેના નાના કટકા કાપવા અને આદુને છોલી છુંદીને તેમાં દોઢ તોળો નીમક બેળી માટે ગોસ્તને ખરમોટી કોડીનાં મોટાં વાસણમાં ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા પછી અંદર કેસર તથા એળચી મેળવવી. એ રીતે ગોસ્તને આથ્યાને બે કલાક થાયને ચોખાને ચુંટી સોબ ઘોઘને ડાંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીન્વી રાખવા અને ગોસ્તને આથ્યાને ત્રણ કલાક થવા આવે ત્યારે કાંદાને છોલી ખારીક સેવ જેવા કાપી તદ્દન કલર્ષ ભરેલા પાટીયામાં ધીમાં તળવા મુકી ચમચથી ફેરવ ફેરવ કરી લાલ થવા આવેને જર નાખી તેને જર તળીને પછી લવંગ, આથેલું ગોસ્ત તથા મઠો નાખી ચમચથી બરાબર મેળવીને દોઢ શેર પાણી રેડી એક તોળો નીમક તથા ચોખા બેળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમાં આંચે રાખવું અને બધું બરાબર ચરે તેટલાં પાણી સુકાયું હોય તો ઉપરથી થોડું ગરમ પાણી છાંટવું અને બધું બરાબર ચરે અને પાણી સુકાય પછી ઉતારીને ઢાંકણ કઢી તપેલીને કાંચા પરથી બેઉ હથે પકડી હેઠેનું પકવાન ઉપર આવે તેમ અંદરનું ઉછાળીને બેળવું અને હેઠે તેમજ ઢાંકણ પર થોડા ઇંગાર રાખી જરા વારે ઉતારવું. એ પકવાન સાફ થાય છે. દીલ્હીના ચોખા મલે નહીં તો પછી જરખીરીયાંન જનઠરમાં લખ્યા મુજબના જરાસાલ ચોખા લેવા.

જલેખી અરદની દાળની (ધમટી.)

સોજી અરદની દાળ માપેલી શેર ૧, સોજી ધી તથા ખાંડ દરેક શેર ૪.

દાળને સુઈ સોજી કરી ઠંડાં પાણીમાં બીનવી રાખવી અને તેનાં છલટાં અળગાં થાયને ચોળા ચોળી પાણી નામીને બધાં છલટાં કાઢી નાખી સોજા પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક મેસ જેવી પીસ્વી અને કલ્લવાળા થાળીમાં સુકી તેની ઉપર બીનું કપડું ઢાંકીને બે કલાક રાખ્યા બાદ તેમાંથી થોડી થોડી લઈ ત્રાંખાની તદ્દનજ કલ્લ ભરેલી ક્યરૈટ યા ખુનચામાં મુકી તેની ઉપર જોરથી હથેલી ઘસીને ખુબ તરેહ મથવું, જેમ થતાં આઠામાં ખખીર ચઢીને તે સફેદ થશે. પછી ઘણીજ જાદાં સોજાં સફેદ કપડાંના નવ ધંચ સમચોરસ બે કટકા લેવા અને તેને કીનારીપરથી ચારે બોરદુથી સાથે સીવીને બેવડું કરવું. પછી એ કપડાંની બરાબર વચોવચમાં સુકા વટાણા જેટલો એક ગોળ બટન હોલ પાડીને પેલા મથેલા આઠામાંથી મોટા બે ચમચા જેટલો એ કપડાંની વચમાં મુકીને પછી તેના ચારે છેડા સાથે પકડીને પોતળું બાંધે તેમ સુકીમાં પકડવું અને પછી આંમે ચોપડીમાં જલેખી ઘડના આઠાની હોરાજીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પેણામાં ધી કકડાવીને પછી તેની ઉપર એ પોતળું ધરીને સુકી દાખવી, તેથી માહે ભરેલા આટો હોલમાંથી બાહેર નીકળવા માડશે. તેના સાતેક ધંચના વ્યાસની જલેખી થાય તેટલો એક આંટો પેહલે પેણામાં સરખો ગોળ પાડીને પછી તેને અઠડાવીને બીજો એમજ એક આંટો પાડવો અને આંમે ચોપડીનાં પહેલાં પાણાં ઉપર આપેલી આકૃતિઓમાં જલેખીની છે તેવા આકારની જલેખી પાડવી અને એજ હોરાજીની જલેખીમાં લખ્યા મુજબ આગમચથી ખાંડનો શીરો બનાવીને તૈયાર રાખી તેમાંજ લખેલી રીતે એ જલેખીને તળીને તેજ મુજબ પણ જલેખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એને શીરો પાવો. ગમે તો એના શીરામાં પણ કેસર યા ઍસેન્સ નાખવું. આંમે જલેખી જોવા તેમજ ખાવામાં ઘણી સારી લાગે છે. પણ એ ઘણી મોટી થઈ શક્યે નહી. કારણ એની વચમાંના ગાળો મોટો થયાથી ભાગી જાય છે. તો પણ ઘણી વખત બનાવતાં હાથે ચઢીયા પછી ગમે તો વચ-

માંના ખાલી ગાળામાં ખીજી કાંઈ તરેહ અથવા ચોકડી પાડીને તે પુરી લેવા. એ જલેખી બનાવવામાં મજબુત હાથનું કામ છે અને એ જલેખીને હીંદુસ્તાનમાં ધર્મદ્રી કહે છે.

જલેખી ઘઉંના આટાની હીંદુ લોકની.

સોજ પેહલા નંબરની શાકરીયા ખાંડ મણુ ગા, સોજી સાગ-રનું ધી શેર ૧૫, તાજે પેહલાં નંબરનો મીલનો ઘઉંનો આટો રતલ ૪, સોજે ચણાનો આટો રતલ ૮, નવી ચારોળી, ભાજેલાં પસ્તાં તથા નવી બદામની ખીજ દરેક શેર ૦, છુદેલી એળચી તથા બફયળ દરેક તોળો ૧૧, નવું ક્રોસ અન્ડ પ્લેક વેલનું વેનીલા એસેન્સ નાની સીસી ૧૧ એટલે ભરેલા નાના ચમચા ૩, સાધવીક એસીડના ચણા જેટલા નાના કટકા તોળો ૧.

જલેખી બનાવવા આગાઉ આમે વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલા છે તે રંગ ઘણા ઘાડો અને લગભગ કાળો જેવો તો પણ સેજખી કરપાયલો નહી હોય તેવા બનાવીને તૈયાર કરી રાખવા. ચારોળી પસ્તાંને છોલવું નહી પણ બદામને છોલી એની તથા પસ્તાંની ઉભી સ્લાઇડ કાપવી. જલેખી બનાવવાની એક દીવસ આગમચ સાંજનાં ઘઉંના આટાને ચાળવો અને બધી મેળવણીથી અડધું ભરાય તેટલાં એક તદ્દન કલ્લ ધરેલાં તપેલાંમાં એ આટો નાખવો અને સોજ ગાળેલાં પાણીને ચુલે મેલી તે કુકું નહી પણ તેનાં કરતાં સેજ ગરમ જેવું થાયને ઉતારવું અને હાથને સોજે ઘોષ ખપતું ખપતું એ પાણી આટામાં રેડતાં જઈ આટામાં મેળવી જેમ લાકડાંના સોટા વડે ઘુટ્ટે તેમ હાથની મુઠ્ઠીને ઝડપથી આટામાં ગોળને ગોળ ફેરવીને સારીકાની બધો આટો મેળવીને પછી ઉપરથી ચણાનો આટો ફરતો નાખી એમજ હાથની મુઠ્ઠી વડે ઘુટ્ટવું ચાલુ રાખી બધા મલીને પંદર વીસ આંટા ફેરવી આટાને તરમ યા કાણુ નહી પણ મજાહનો ઘટ જેવો કરવો. જેમ કરતાં કદાચ ઘટે તો માહે ખીજી સેજ પાણી મેળવીને પછી આટાની સપાટીની ઉપર હવેલી ફેરવીને સફાઈ કીધા બાદ તેની ઉપર ત્રણ ચાર ખોબલી ભરીને પાણી ફરવું છાંટી આટાની ઉપર પાણી ચોપડાય તેમ હવેલી ફેરવી. તે પછી તપેલાંની ઉપર સાદું ઘોણું કપડું બાંધીને પછી તેની ઉપર કલ્લવાળું ઢાંકણ ઢાંકી તપેલાંને હેંટ્યા

ઉપર સુધી સોજાં જાદાં ગરમ કપડાંમાં વીટાળી લઇ પંદર વીસ કલાક ઉંઠમાં રાખવું. ત્યારબાદ અધું અંધિલું છોડીને મેળવણીને પાછી હાથ વડે મેળવી બરાબર ભેળી પહેલે કીધેલી હતી તે કરતાં જો મેળવણી ઘટ થયેલી લાગે તો બીજું જરા ઠંડું પાણી આંદર બરાબર મેળવીને પછી એ મેળવણી ખોબાવી પર લઇને રેડતાં પતળી નહીં પણ બરાબર ઘાડી જેવી લાગેને પાછું ઢાંકણ ઢાંકી સેજ તડકે ઉંઠમાં અથવા બળતા ચુલા આગલ જરા છેટે મુકવું. તે પછી આએ વીવીધ વાંનીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં કુધ નાખી શીરો ફાડીને નીતરો કરવા લખેલું છે તે મુજબ બનાવવા માટે ઘણી મોટી છાલકા લોઢાંની કઢાઇમાં ઉપલી બધી ખાંડનો શીરો બનાવવા મુકવો અને બધો મેલ ઉપર આવીને તેનો પોપડો થતો જાય તેમ તેને ખારીક આંધરાંના ઝારા વડે કાઢવા કરી કઢાઇમાં બોરડું પર મેલ વળગેલો રહે છે તેને ઘોતાં મલમલનાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી જરા નીચવી તેનો કુચો કરી તે વડે પેલો મેલ ગુછવા કરવો અને શીરો તદનજ નીતરો કાચ જેવો થાય પછી ઘણું ઘાડો ઝોટલે આંગળીને અંગોઠાની ચમટીમાં શીરાને દાખીને તે પાછી ઉંઘાડતાં આગળાં ઉપર વળગેલો શીરો સફેદ ખાંડ જેવો થાય તેટલો બધો ચાસ પકડીને ઘાડો થાય ત્યારે હુતજ તેમાં પેલા સાધત્રીક ઍસીડના બધા કટકા ભેળીને કઢાઇને ઉતારી પાડવી અને એ શીરો ગાળવાનો નહીં પણ એમજ રાખવાનો હોય છે માટે શીરવાળી કઢાઇને જમીનની ઉપર જરા ઢળવી મુકવી. શીરામાં ઍસીડ ભેળવાનું કારણ એ કે તેના ખટાસને લીધે શીરો આટલો બધો ઘાડો થવા છતાં ઠંડો થવા પછી અંધાનો નથી. પણ જો ઍસીડ નહીંજ હોય તો પછી સોજાં મોટાં રસદાર ખાટાં ચાર લીંબુનો ગાળેલો રસ ઍસીડને બદલે શીરામાં ભેળવો. પછી એ શીરો ઘણું ઘેરા લાલ રંગનો થાય તેટલો બધો પેલા બાળેલી ખાંડનો તૈયાર કીધેલો રંગ માહે બરાબર મેળવી શીરો ઠંડો થાય પછી થોડું થોડું કરી એમાં અધું વેનીલા ભેળવું. ત્યારબાદ આએ વીવીધ વાંનીમાં જલેથી ધઉંના આટાની હોરાજીની છાપેલી છે તેમાં લોઢાંનો ચુલો લખેલો છે તેટલો મોટો ચુલો લેવો. પણ તે ચુલાને એક બોરડું પર હેઠે બારણું મુકેલું હોય છે. તેમાં લાકડા મુકીને બળવું કરવાનું છે તેવો ચુલો આએ જલેથી

માટે ચાલશે નહીં પણ ચુલાની ઉપરની કીનારી તરફથી સાતેક ધન્ય જેટલો ભાગ કોલસા મુકવા માટે ખાલી રહે અને તે પછી અંદર લોખંડના સેજ છુટા છુટા ખારીક પાતા જડેલી જાળી હોય છે તેવા ચુલો આમ્મે જલેખી બનાવવા માટે લેવા અને એ જાળીની ઉપર તદ્દન મુકાં લાકડાંના ઘણા પતળા થોડા નાના કટકને પાંધરીને મુકીને પછી તેની ઉપર થોડું ઘાસલેટ તેલ રેડવું અને ગેસ કાઢી લીધેલા કોલસા મીઠાઇવાળાઓ વાપરે છે તેવા કોલસાના કટકાને એ લાકડાંની ઉપર ચુલાની છેક કીનારીની પશુ સેજ ઉપર આવે તેમ માહે દીસીને ભર્યા પછી પેલા તળીયાંમાં મુકેલા લાકડાંના કટકાને મેચીસથી સળગાવીને તે બરાબર સળગવા માટે ચુલામાં હેઠે જે બારણું હોય છે તે ઉંઘાડું મુકવું, તેમજ ઉપરથી પણ પંખાએ પવન નાખવો. જેમ કરતાં મોટું બળતું થઇને જ્યારે બધા કોલસા બરાબર સળગી રહેશે ત્યારે સેજ પણ ધુંમાડો થશે નહીં. તે પછી એજ હોરાજીની જલેખીમાં લખ્યા મુજબને લોખંડનો મોટો ઉંડો સાફ કીધેલો પેણો કોલસાને બરાબર અડે તેમ તેની ઉપર ઘણો દાખી સરખો ગોઠવી ચુલાપર સરખી સપાટીએ મુકીને પછી ધીથી પેણાને પોણો ભરવો અને ધી બરાબર કકડે ત્યારે પેલી જલેખીની મેળવણીવાળું તપેણું હાથ પુગે તેટલે અંતરે ચુલા આગળ મુકવું અને જલેખી બનાવનાર માણસના હાથ પોંહચે તેટલો ઉંચાં સ્તુલ ઉપર તેને ગોઠવેલે બેસવું અને આમ્મે જલેખી બનાવવા માટે આસરે એક શેર પાણી સમાય તેટલો ત્રાંબાનો જરા પોહોળો ટાંબો-ટાંબો ખાટનો અને તેનાં તળીયામાં માસંખી ચણા જેટલા મોટા એક છેડ સાથેના કલઘવાળો કળસીયો આવે છે તે લેવા અને તેમાં મેળવણી ભરવા માટે હાથો જડેલો કાંસીયો આવે તે વડે એ કળસીયો બાહેરથી ખરડાય નહીં તેમ મેળવણીને તેમાં ભરવી, પણ છેડમાંથી તે બાહેર નીકળી પડે નહીં માટે છેડપર આંગળી દાખી રાખીને ઉપર સુધી ભરવી. પછી હોરાજીની જલેખીમાંજ લખેલી રીતે જેટલી મોટી નાની જલેખી કરવી હોય તે પ્રમાણે કકડેલાં ધીમાં છેડમાંથી એક જલેખીને પેહલે પાડીને પછી છેડ ઉપર આંગળી દાખ્યા વગર એમજ કળસીયાને ઝડપથી જરા દુર કરી પેણામાં સમાય તેટલી બીજી જલેખીએ એજ રીતે પાડવી અને તે જરા તળાય પછી એકેક સાથે પતળા આંકડાથી વળગેલી રેડુ છે તે આંકડાને ઝારાથી

જરા દાખીને ભાંજીને છુટી કરવી. પણ મેળવણીવાળા કળસીયાને એમ મુકવાથી તેમાં મેળવણી હોય છે તે બાહેર નીકળીને કળસીયો ખરડાય છે માટે તેમ થાય નહીં તેટલા માટે લાકડાંની એ ચપટી પટ્ટીની વચમાં કળસીયો મુકાય તેટલો ગાળો કરવા લાકડાંના નાના એ કટકાને એ પત્તીઓ સાથે જડી વચમાં ગાળો કીધેલી ફેમ હોય તો તેને તપેલાંના કાંથાની ઉપર ટેકાવીને મેલીને તેની ઉપર કળસીયો મુકવો. પણ તેવી ફેમ નહીં હોય તો એ તવાયાના ચપટા ડાંડાને તપેલાના કાંથાની ઉપર જરા છુટા ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર મેળવણીવાળો કળસીયો સંભાળથી ગોઠવીને મુકવો. તેથી છેડમાંથી બાહેર નીકળતી મેળવણી તપેલામાંજ પડશે. પેણામાં રેડેલી જલેખીનું હેઠેનું પડ લાલ રંગનું તળાયને ઝારાથી ફેરવી નાખી ખીજી પડ એમજ તળાયને હોરાજીની જલેખીમાં લખ્યા મુજબની સાકમાં ત્રણ ચાર જલેખીને સામટીજ બાહેરના આંકડામાંથી ખોસીને ઉંચકી તે ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી માહેલું ધી નીપારી કાઢીને શીરાવાળા કઢાઇમાં મુકી દેવી અને ખીજાં માણસે હલકે હાથે સંભાળથી ખીજા ઝારાવડે શીરામાં છુટી પાડીને ઝારાથી દાખી રાખવી અને જલેખી બરાબર શીરો પીથેને ઝારાની ઉપર ભઈ વધારાનો શીરો નીકળી ગયા પછી આગમચથી એક મોટા થાળા અથવા ખુનચામાં એકેક જલેખી મુકાય તેટલાં કોરાં ઝીણાં સફેદ કાગળના કટકાને પાંચરીને મુકી રાખી જલેખીને હાથવડે ઉંચકીને તે દરેકની ઉપર એકેક જલેખી મેલીને તેની ઉપર થોડી બદામ, પસ્તાં, ચારોળી, એળચી, જાયફળ ભભરાવી શાભા માટે થોડી તાજા ગોબાખની પાંદડીઓ છાંટી ખીજા જલેખી માટે એની ઉપર ખીજાં કાગળે એમજ પાંચરીને તૈયાર કરવાં. પેણામાંથી જલેખીને કાઢ્યા પછી ઘુર્તજ પેલા કળસીયામાં ખીજા મેળવણી ભરીને એજ રીતે બધી જલેખી બતાવવી. મેળવણીને ધીરે ધીરે પેણામાં રેડવાથી આંકડા જલદી પડે છે માટે જેમ બને તેમ જલદી જલદી રેડવી. તેમ રેડવાથી એટલાજ છેડના કળસીયામાંથી જેટલા પતળા આંકડાની જલેખી બતાવવા માગે તેવી એક હુશીયાર અનુભવી કંઠોઈ મળાઈતી સરખી બનાવી શકે છે અને તેવા બતાવનારને હાથે જલેખી પેણામાં હેઠે કુખી જતી નથી પણ હીલીયા વગર સપાટીની ઉપરજ મળાઈતી સરખી ફેરેલી રેડ છે. પણ ખીન અનુભવીને હાથથી તો પેહલે

જલેખીના આંટા સરખા પડી શકતાજ નથી અને તે સુંઘાવણ પડે છે અને હેઠે ડુબી જાય છે. માટે જલેખી કાંઈ સાધારણ માસણથી બે ચાર વખતમાંજ બરાબર યર્ષ શકતી નથી. બાર પંદર વખત બનાવતાં અને માલ બીગડતાંજ પછી હાથે ચઢે છે. મેળવણી ભરવા માટે ઉપર લખ્યા મુજબનો કળસીયો નહીં હોય તો પછી હોરાજીની જલેખીમાં જલેખી બનાવવા માટે કરવરો, ગળશી, કાટળી બધું લખેલું છે તેવું કાંઈ લેવું. પણ મેળવણી પતળી યર્ષ જાય તો પછી તેના આંકડા સરખા ગોળ થતા નથી પણ પંચરાધને ચપટા યર્ષ જાય છે, માટે જો તેમ થાય તો મેળવણીમાં ખપતો બીજો જરા આટો ભેળાને માહે તે મળા જવા માટે આસરે અડધો કલાક રાખ્યા પછી તેની જલેખી બનાવવી, કારણ તુર્ત બરાબર થશે નહીં. તેમજ મેળવણી ઘણી ઘટ હશે તો છેડમાંથી તે પણ નીકળી શકશે નહીં, માટે તેવી થયલી હોય તો જરા પાણી બરાબર ભેળાને અડધો કલાક રાખ્યા પછીજ તેની જલેખી બનાવવી. ઉપલો સામાન જલેખીના મોટા ધાન માટે લખેલો છે તે હીસાએ થોડો સામાન થોડી જલેખી બનાવવા માટે તૈયાર કરવો અને લોખંડના નાના ચુલા યા સાધારણ ચુલા ઉપર ઉંડા ઉભી કીનારીના નાના પેણામાં ઉપલીજ રીન એ જલેખીને પણ કોલસા ઉપર બનાવવી

જલેખી ઘઉંના આટાની હોરાજીની.

પેહલાં નંબરની શાકરીયા આંડ શેર ૧૨, સોજી મીઠામનું ઘી શેર ૧૦, મીલનો પેહલાં નંબરનો સુપરફાઇન આટો રતલ ૨, નવી બદામની બીજ; ભાંજેલાં પસ્તાં તથા સોજી ચારોળી દરેક તોળા ૫, સોજી દહી તોળા ૧, સોજી ખરી કેસર તોળા ૦.૫, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૩.

જલેખી બનાવવા માટે તળીયામાં હેઠે એક આંધરાંવાળું અને ઘણું મોટું નાળાયેરના જેવા ઘાટનું લંબાચું વાસણ આવે છે, જેને કરવરો કેહ છે તેવું ત્રાંબાનું અથવા અંદુમીન્યમનું વાસણ હેઠેથી નાળાયેરની કાંતી સાંકડું પણ નાળાયેરનો વચલો ભાગ હોય છે તેટલું ઉપરથી પોહોળું બનાવવું. પણ જલેખી મોટી નાની જેવી કરવી હોય તે મુજબ તેના આંકડાના આંટા પડે તેવા નાનો મોટો છેડ જોઇએ અને એ વાસણમાં

જલેખીની મેળવણી ભર્યા પછી છેડમાંથી જટલી ધાર નીકળે છે તેટલીજ તે તળાયા પછી થતી નથી, પણ ધીમાં મેળવણી રેડતાંજ તે ખીળાને આંકડા જાદા થાય છે, તેટલા માટે તે પ્રમાણના છેડવાળું વાસણ બરાબર લેવું જોઈયે. પણ એ મુજબનું વાસણ નહીં અને તો પછી એક ઘણાં મોટાં લાંબાં નાળીયેરનો ચોટલી તરફનો ઉપરનો થોડો ભાગ સરખો ભાંજને કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલા મોટા ભાગમાંથી બધું કોપર કાઢી નાખીને આંદરથી સોજી કરી બાહરની બોરદુ પર પણ છરી ઘસી આખવીને સાફ કરી મળહનું લાકડાનું હોય તેવું કરવું. પછી એક લાંબા ખીલાને ઇંગારમાં ટપાવી તે વડે ઉપર લખ્યા મુજબનો નાનો મોટો જટલો જોઈયે તેટલો સરખો ગોળ છેડ કાટણીની હેઠે પાડવો અથવા ઉપરથી ઘણી પોહોળી થાય તેવી નહીં પણ મળહના સરખા લંબાયા ઘાટની પત્રાંતી ગળણી કરાવવી, પણ હમેશ સાધારણ ગળણીની હેઠેથી ધાર પાડવા માટે જે લાંબી નળી મુકેલી હોય છે તેવી એ ગળણીને મુકવી નહીં. કારણ તેવી નળીમાંથી જલેખીની મેળવણીની ધાર નીકળી શકતી નથી, તેટલા માટે નળી વગરની ઉપર લખ્યા મુજબનાં હેઠે એક આંધરાની ગળણી કરાવવી. જલેખી તળવાને માટે ઉભી ઉંડી કીનારીનો લોખંડનો મોટો પેણો હોય તો તેમાં એકજ વખતે સામઠી ચાર પાંચ જલેખીઓ તળી શકાય અને તેથી ધીનો બીગાડ થાય નહીં, માટે બનતાં સુધી તેવાજ પેણો લેવો અને તેને સાફ ચુલે પણ તે મુકાય તેટલોજ મોટો અને આસરે પોણો ગજ જટલો ઉંચો અને નીચેથી બળવું બાહર નીકળી જાય તો સરખો તાપ લાગે નહીં માટે નીચે ફરવું લોઢાનું પરંતુ જડીને લાકડાં મુકવા માટે એક બોરદુ પર એવુંજ પત્રાંતું બારણું મુકેલો આવે છે તે લેવો, તેમજ જલેખી ફેરવવા માટે આસરે અડધા ગજ લાંબી લોઢાંતી પતળી સોજી ગોળ સીક લેવી અથવા એટલીજ મોટી બાંયુની ગોળ મોટી લેવી અને તેની સાથે ખીજ એક તસુ જટલી પોહોળી બાંયુની પતી પણ રાખવી. પછી જલેખી બનાવવાની હોય ત્યારે સાંજના બધા આટાને ચાળી તેમાંથી અડધા રતલને આસરે જુદા કાઢી રાખવો અને બધી મેળવણીથી અડધી ભરાય તેટલી એક તદ્દન કલછ ભરેલી ઉંડી તપેલીમાં આથરે એક શર જટલું કંડું પાણી રેડી બાકી રહેલા

અધા આટાને તેમાં નાખી હાથ સાફ કરીને પછી હાથ વડેજ ખુબ જોરથી પાણી સાથે આટાને મેળવવો, જેમ કરતાં ઘટે તે બીજું કંડું પાણી રેડીને મેળવણી ઘટ જોવી કરી દહીમાં જરા કંડું પાણી ભળીને માહે તે નાખીને પછી મેળવણીમાં હાથ નાખી સોઠા વડે ઘુંટે તેમ જોરમાં હાથ ફેરવીને સારીકાની મેળવીને મળહની ચીકાસદાર મેળવણી થાયને ઉપર તદનજ કલઘવાળું ઢાંકણ ઢાંકી તેની ઉપર ઘોતું કપડું બાંધીને બાવરચીખાનામાં ચુલાથી છેટે મુકીને તેની ઉપર બીજું મોટું તપેલું ઢાંકીને તેર ચઢદ કલાક રાખવું. એ રીતે મેળવણી ઢાંકી રાખ્યાને એટલા કલાક થવા આવે તેની થોડો વખત અગાઉ કેસરને કલઘવાળાં ઢાંકણમાં ઇંગારે સેકી પીતળની ખલમાં ઘણી બારીક વાટીને થોડાં ગરમ પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં ભળી. તે પછી આખે ચોપડીમાં શીરો બનાવવાની રીત છાપેલા છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે દુધ નાખીને ખાંડનો મળહનો તદનજ નીતરો ચાસવાળો શીરો બનાવી એક કકઈ ભરેલા પોહોળા પાટીયામાં ગાળીને તેમાં ખપતો ખપતો કેસરનો રંગ ભળીને ઘણા ઘેરા રંગનો શીરો કરવો. તેટલાં મેળવણી રાખ્યાને તેર ચઢદ કલાક થાયને તપેલી ઉંઘાડી મેળવણીમાં સોળું ગરમ પાણી થોડું નાખી ઉપર મુજબ સાફ હાથે સારીકાની ધુંટીને પેલો જુદો કાઢી રાખેલો બાકીનો ચડધો રતલ આટો માહે નાખી તેનો સેજબી ગાંગડો રેહ નહી તેમ હાથ વડે ખુબ તરેહ ધુંટીને મેળવણી ઘણી ઘાડી અને ચીવટ કરી તેમાં કેસર ભેળેલા શીરામાથી ચારેક નાના ચમચા જેટલો ભળવો. તે પછી શીરો બંધાય નહી માટે માહે લીંબુનો રસ ભેળી ગરમ રાખવા માટે ચુલામાં ઘણા સેજ ઇંગારને છુટા છુટા મુકીને તે પર તપેલું મુકવું. ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબના પેણાને ઉઘળી સાફ કરી ઉપર લખ્યા જેવાજ ચુલાને હેઠે જમીન પર રાખ પાંચરીને તેની ઉપર મુકીને તેની અદર બળણ કરવું અને ચુલા પર પેણો મુકી તે પોણો ભરાય તેટલું ધી તેમાં નાખવું અને તે બરાબર કકડીને માહેથી ઘણો ધુંમોડો નીકળે ત્યારે બળણ મોટું રાખવું નહી. પણ ચુલામાં હેઠે ફરવું ધીસું બળણ રાખી મેળવણી ભરવા માટે ઉપર મુજબનો કરવરો ચા કાઢળી જેબી તૈયાર કીધેલું હોય તેમાં જલેબીની મેળવણીને છેક ઉપર સુધી ભરી નમણા હાથમાં પકડીને આંધરામાંથી બાહર નીકળી પડે નહી માટે ડાના હાથનું આંગળું આંધરા

પર દાખુ. એમ છેક ઉપર સુધી મેળવણી ભરવાનું કારણ એમ છે કે તેનાં વજનનું દબાણ થયાથી મેળવણીની ધાર બરાબર નીકળ શકે છે અને વાસણ અધુરું રહેતાં વજન ઓછું થઇને હલકુ થાય છે એટલે મેળવણીની ધાર એક સરખી સડસડાત રેણાની નહીં પણ અટકી અટકીને નીકળે છે. તેટલા માટે પેણામાં એક જલેખી પાડયાં પછી વાસણને પાછું ભરવું જોઈએ, તેમજ જો મેળવણી ઘટ થયલી હશે તો પછી તે પણ આંધરાંમાંથી નીકળશે નહીં, માટે જો એ સખેય નીકળે નહીં તો પછી અંદર થોડું ઠંડું પાણી રેડી પાછું ખુબ તરેહ મેળવીને અડધો કલાક રાખ્યા પછી જલેખી બનાવવી. કારણ મેળવણીમાં કાચું પાણી બરાબર ભેળાય નહીં તો પછી મેળવણી ધીમાં પડ્યા પછી છછરીયા કરે છે અને બરાબર થતી નથી. એ રીતે મેળવણીથી ભરેલાં વાસણને પેણામાંનાં કકડતાં ઘીથી ચારેક ઇંચને છેટે ધરીને હેઠે છેડપર દાખેલી આંગળી કાઢી નાખવી અને તેમાંથી મેળવણીની ધાર પડે તેને જોટલી નાની માટી જલેખી કરવી હોય તે સુખ્ય તેના વચમાંના વ્યાસ જોટલો એક આંટો પેણામાં જમણી બોરદુથી રેડવા માડીને ડાબા હાથ તરફ જાય તેમ લાંબો પાડીને પછી જલેખીનો બાહરનો આંકડો પેહલે ગોળ પાડીને પછી તેની અંદરના બધા આંટા અકેક સાથે અથડાવીને છેક વચમાં સુધી પાડી આખી જલેખી કાઢ્યા પછી વાસણના છેડપર આગળું દાખીને ત્યાંથી મેળવણી છુટી પાડી ઉપર પ્રમાણે પાછું મેળવણીથી વાસણ ભરીને એજ રીતે પેણામાં જોટલી સમાય તેટલી ખીજ જલેખીઓ પાડવી. પણ જલેખીના આંટા અકેકથી છુટા પડ્યા હોય તો તળછને કકરી થાય તે આગમચ પેલી લોઢાંતી સીકથી પાછા બધા અકેક સાથે અથડાવીને બાહરનો પેલો પાડેલો આંટો પણ એમજ સરખો કરીને મજાહતી ગોળ જલેખી કરવી. જલેખી પાડવાની રીત તો ઉપર લખ્યું છે તેમ પેહલે આંટો આંટો રેડ્યા પછી બાહરનો આંકડો પેહલે પાડીને પછી આખી જલેખી પાડવાની છે પણ શીખાઉને હાથે એમ સરખો પડી શકશે નહીં માટે તેવા બનાવનારે ગમે તો પેહલે વચમાંથી શરૂ કરીને છેલ્લો છેક બાહરનો આંટો રેડ્યા પછી તે બધા આંટાના આંકડાની ઉપર વચમાં એક આંટો આંટો મારીને જાણે બધા છુટા આંકડાને તેનેથી બાંધી લેવા. પછી જલેખીનું

૫૩ બધેથી એક સરખું પીળા ઘેરા રંગનું અને કકરું તળાયને પેલી લોઢાંની સીક અથવા બાંધુની ગોળ સોટીને જલેખીના આંકડા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે ખોસીને પેણામાંનું ધી બાહેર ઉડીને છંટાય નહી તેની સંભાળ રાખી બીજી બાંધુની પતીનેા ટેકા રાખીને એ જલેખીનું ૫૩ ફેરવવું અને બીજું ૫૩ એમજ સળાયને કકરી થઈ છે કે નહી તે તપાસવા માટે જલેખીની ઉપર પેલી સીકને સેજ થોડી જોવી, જે જલેખી કકરી થયલી હશે તેા ખખડવાના અવાજ ખડખડ કરીને સંભળાશે. પછી ઉપલીજ રીતે જલેખીને ઉંચકીને શીરાંના તપેલામાં મુકીને તેને બીજાં માથુસે હલકે હાથે ઝારાથી જરાવાર દાખી રાખવી. અને શીરો પીચેને ઝાગથીજ જલેખી ઉંચકીને માહેથી શીરાને તપેલામાં ટપકવા દધને પછી એક કલક બરેલો મોટો થાળો જરા ઢળતો મુકીને તેની ઉંચી બોરડુ પર જલેખી મુકવી, જેથી માહેલો શીરો નીકળી ઢળીને નીચે એકઠો થશે. તે પછી જલેખી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉંચકીને બીજાં વાસણમાં મુકવી. એ રીતે બધી જલેખી તૈયાર થાય પછી બારીક સફેદ કોરાં કાગળની ઉપર અકેક જલેખીને જુદી જુદી મુકવી અને પસ્તાંની છોલ્યા વગર અને બદામને છોલીને ચણીજ બારીક સ્લાઇસ કાપી ચારોળી તથા એલચી સાથે જલેખીની ઉપર ભભરાવવી અને શેભા માટે ઉપર થોડી તાજી ગોલાખનાં ફુલની પાંદડીઓ પણ છાંટવી. વેનીલા અથવા રોજની જલેખી બનાવવી હોય તેા તેના શીરામાં કેસર નાખવી નહી પણ આટાની મેળવણી તૈયાર થાયને થોડો બાળેલી ખાંડનો રંગ બનાવીને મેળવણી શીકા લાલ રંગની થાય તેટલો તેમાં એ રંગ જરા મેળવેા અને શીરો કીધા પછી તેમાં એસેન્સ ઓવ રોજ જે ધણુંજ જલદ હોય છે માટે તે પેહલે બજીું સેજ મેળીને શીરો ચાખી જોવા અને તેનો ટેસ્ટ બરાબર લાગે નહી તેા ટેસ્ટ લાગે તેટલું અપતું અપતું જરા જરા મેળવું. વેનીલા એસેન્સ પણ એજ રીતે શીરામાં પુરતા ટેસ્ટનું મેળવું. પછી પેહલે એક જલેખી તળા તેને શીરો પાકેને ચાખી જોવી અને એસેન્સ ઓછું લાગે તેા ઘટે તેટલું બીજું મેળવું. બે ચાર વખત કીધાથી કાંઈ જલેખી બની શકતી નથી. ઓછામાં ઓછીબી દસ ચાર વખત બનાવવી અને બીગાડવા પછીજ હાથે ચઢીને બની શકશે.

જલેખી રવાની પરભુ લોકની.

એક રતલ ઘણાજ ઝીણા સફેદ રંગે લેવા અને તેને તદન કલક ભરેલી થાળી અથવા સેજખી યોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવી તદનજ આખી એનેમલની થાળીમાં ચાળવા. પછી આંગળાં ડાબે નહી તેટલું જરા ગરમ પાણીને રવામાં થોડું મેળવીને ઘટ કરી અડધો તોળો સોજી કઠણ દહી તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ધી બેળી વારેલું નીમક એક ચમચી નાખીને રવાના દાણા આખા રહે નહી પણ બધા બરાબર મળી જાય ત્યાં સુધી હથેલી વડે ખુબ તરેહ મથીને પછી એ મેળવણીથી થોડી ભરાય તેટલી તદન કલક ભરેલી તપેલીમાં ભરી ઢાંકીને ઉંડવાળા જગ્યામાં પંદર કલાક રાખ્યા બાદ પાછું થાળીમાં કાઢીને તેમાં સોજે અરદનો આટો ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો નાખવો અને મેળવણીમાંથી તાર નીકળે તેટલી બધી ચીવટ થાય ત્યાં સુધી મથવું. પછી ઉપર જલેખી ઘઉંના આટાની હોરાજનીમાં લખ્યા મુજબ કેસર નાખેલો શીરો તૈયાર કરવો અને એજ જલેખીમાં લખેલી રીતે પણ આએ રવાની મેળવણીની માટી નહી પણ નાની નાની જલેખી બનાવીને તેજ રીતે શીરામાં બેળવી. એ જલેખીની મેળવણી ખીજી રીતથી બનાવવી હોય તો ઝીણા રંગે તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો દરેક અડધો રતલ લઈ તેમાં ઉપર લખ્યા જેટલું ધી તથા દહી એજ રીતે મથીને મેળવણી તૈયાર કરી પછી એની પણ નાની જલેખીજ બનાવીને શીરામાં બેળવી. પણ એમાં અરદનો આટો નાખવો નહી.

જમ આલુચાની.

તાજાં યોખારી આલુ આવે છે તેને આલુચા કહે છે તે પાકીને ઉપરથી ટામિટાં જેવાં ઘેરાં લાલ થયલાં અથવા પાકાં જાંબુરના જેવા રંગનાં પણ મજાહનાં કઠણ આલુચા ઢોઢ રતલ લેવાં અને હાથ વડે તેની બધી છાલ છોલીને બાજી પંચી છરી વડે બધાં ફાડ્યાં કાપી લઈ ઠરીયાને ભચડી નીચવીને તેમાં રસ હોય તે કાઢી લઈ છાલ તથા ઠરીયા ફેંકી દેવા અને રસ સાથના બધા એ આલુચાને તદન કલક ભરેલી તપેલીમાં યા તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં નાખી તેમાં સોજી શાકરીયા ખાંડ થોણી

રતલ ભેળીને અડધો કલાક રાખ્યા બાદ ચુલે ધીમી આંચે મેળવું અને અંદરના કટકા ભાગે નહીં તેમ માહે અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને ઉપર મેલ આવશે તેને જામ નીકળે નહીં તેમ સંભાળથી કાઢ્યા કરવો. જામ ઘટ થઇને તૈયાર થશે ત્યારે માહે ડ્રીણ આવવા માંડશે તે પછી વધુ વાર ચુલે રાખવી નહીં પણ ઉતારી પાડીને બાકી રહેલો મેલ કાઢવો અને તદ્દન ઠંડી થાયને જામ તથા જલ્દી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરીને પેક કરવી. ઉપલા સામાનની તૈયાર જામ એક રતલ જેટલી થાય છે. અને એનો રંગ પીળો થાય છે પણ જામ ચળકતી ધેરા લાલ રંગની બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબનાં પાકાં ધેરા લાલ રંગનાં દોઢ રતલ આલુચા લેવા અને તેનાં ડીચકાં કાઢી ઉભા ચાર કાપ મુકી તદ્દનજ કલઇ ભરેલી તપેલીમાં નાખીને માહે ત્રણ પાશિર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે મુકવું, પણ ઉભાય નહીં તેની ઘણી સંભાળ રાખવી અને ઉપરની છાલ નરમ થાય નહીં પણ અંદરનો ગર બરાબર નરમ થાય ત્યારે ઉતારવું અને જરા ઠંડુ થાયને બીજી તદ્દનજ કલઇ ભરેલી તપેલીની ઉપર એવુંજ કલઇ-વાળું બોયું અથવા ચાળણી મુકી તેમાં નાખી હથેલી વડે ઘસીને બધા ગર તથા રસ બરાબર છાંડી લેવો અને છાલ તથા ઠરીયાને ભચડી તેમાં બાકી રસ તથા ગર હોય તો તેને કાઢી લીધા પછી વધેલું ફેંકી દેવું અને છાંડલામાં ઉપર મુજબની પણ એક રતલ ખાંડ ભેળી ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકી મેલ આવે તેને ઉપર મુજબ કાઢ્યા કરી ઉપલીજ રીતે એ જામ તૈયાર કરીને ઉતારવી અને ઠંડી થાયને તેમજ પોટમાં ભરવી.

જામ એપ્રીકોટ (તાજ નર્દઆલુની.)

મજાહનાં સોળાં ઘણાં મોટાં પકાં તાજ એપ્રીકોટ લેવાં અને તેની છાલ હાથથી એમજ છોલવી. પણ તેમ નહીંજ છોલાય તો પછી પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત આમે ચોપડીમાં છાપેલી છે તે મુજબ છોલી ઉભા બચે કટકા કાપી અંદરના ઠરીયા કાઢીને પછી એપ્રીકોટ તોળાને તે એક રતલ લઇ તેમાં જાદી છુદેલી લોઢ શુગર અને તે નહીં હોય તો પેહલાં નંબરની જાદી શાકરયા ખાંડ એક રતલ સાથે કોડીના વાસણમાં ભેળાને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધીને બાર કલાક રાખવું. તે પછી

ઔપ્રીકાટમાંથી નીકળેલા ઠરીયામાંથી અડધાને ભાંજીને તેમાંનાં મગજ કાઢી તેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી ઘોષ નુછીને કોરડાં કરી તેના આડ બધે કટકા કાપવા અને ઔપ્રીકાટને બોલમાં રાખ્યાને બાર કલાક થાયને તદ્દનજ કલક ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજબી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદ્દન આખાં અનેમલનાં વાસણમાં ખાંડ સાથનાં ઔપ્રીકાટ તથા મગજ નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી જે કટકા ચાસ પીને લાલ થતા જાય તેને સોજાં કોડીનાં બોલમાં કાઢી લેવા અને એ રીતે બધા બરાબર લાલ થઇ રહેને ઉતારી જલ્દીના પોટમાં ભરી મગજ સાથેજ માફે શીરાને રેડવે અને તદ્દન ઠંડી થાયને પોટની ડોક જેટલાં સફેદ કોરાં કાગળના ગોળ કટકા કાપી ખાવાનાં સોજાં ઓલીવ ઓઇલમાં બોળાને પોટમાં ભરેલી જમની ઉપર બે ત્રણ કટકા બેસ્તા મુકવા અને પોટની ડોકની ઉપર ઝીણું સફેદ કાગળ મુકી તેની ઉપર ઇડાંની સફેદી લગાડીને વળગાવવું, તેથી ઔર ટાઈટ થશે. ગમે તો એક રતલ ઔપ્રીકાટને સોજાં ઘોષ છોલ સાથેજ ઉભાં બધે કટકામાં કાપીને છોલ સાથેજ એ ઔપ્રીકાટની ઉપર મુજબ જામ બનાવવી. તાજાં જર્દઆલુ તેજ ઔપ્રીકાટ છે.

જામ અંજીરની.

સોજાં માટાં પાકાં તાજાં છોલેલાં અંજીર એક રતલ લેવાં અને તેને કોડીનાં વાસણમાં મુકી તેની ઉપર બે રતલ જેટલી સોજા શાકરીયા ખાંડ ભભાવીને એથી હઠી કલાક રાખ્યા બાદ બીજી એવીજ એક રતલ ખાંડને અંજીર સાથે ભગડીને બરાબર મેળવી કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ધગધગતે ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડીને ઉપર બીયાં તથા મેલ આવે તેને લાકડાંના ચમચા યા કલક ભરેલી નાની ચમચથી કાઢ્યા કરવું. પછી જામ ઘણી ઘટ કરવી નહી કાંકે ઠંડી થયા પછી તેથી જામ મુકી થઇ જાય છે માટે સેજ ઘટ થાયને ઉતારી પુર્તજ બીજાં કોડીનાં યા કલક ભરેલાં વાસણમાં ખાલી કરવું. અને જામ ઠંડી થાયને જામ તથા જલ્દી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભરવી. ઉપલા સામાનની જામ બે રતલને આસરે થાય છે અને છોલેલાં માટાં સોલ અંજીરનું વજન આસરે એક રતલ થાય છે.

જામ આમરાની.

આમરાનાં ઝાડની ઉપર પીળા રંગના ખાટા આમરાનાં કુમખા થાય છે તે પાક પર ચઢેલા શીકા ગોલાખી રંગના આમરા લેવા અને તેનાં ડીચકાં તોડી નાખીને પછી દોઢ રતલ આમરા લખ સોજ ઘોઘને તદન કલધ ભરેલી તપેલીમાં એ શર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને આમરા તદન નરમ થાયને ઉતારી માહે પાણી રહેલું હોય તેને કોડીનાં વાસણમાં કાઢી લેવું અને આમરાને તદન કલધ ભરેલી ચાળણી યા ખોયામાંથી છાંડી કાઢી ફરીયાને ફેંકી દેવા અને પેલાં કાઢી લીધેલાં પાણી સાથે એ છાંડેલાં આમરાને સોજ કલધ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક રતલ સોજ ખાંડ ભિળીને ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી લાકડાંના યા કલધ ભરેલા ચમચાથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું અને પાણીનો ભાગ બળી જઈ જામ ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહીં. એ જામ મળહુની લાગે છે.

જામ કેરીની.

હાકુમ, પાયરી અથવા ખીજ સારી જાતની સાખા વગરની સોજ સેજ પાક પર ચઢેલી મોટી કેરીને છોલીને તેની બધી લીલી છાલ બરાબર કાઢી નાખીને નજી ગરની જાડી ચીપ કાપીને તેના પાણી ઇંચ જેટલા કટકા કાપી સોજ ઘોઘને તે એ શર લખ તદનજ કલધ ભરેલી તપેલીમાં એક શર ઠંડાં પાણી સાથે ભળી ઢાંકણુ ઢાંકી મધ્યમ બળતે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાંના ચમચા યા તદન કલધ ભરેલી ચમચથી ફેરવ્યા કરી કેરી તદન નરમ થાયને ઉતારી માહે કટકા રહે નહીં તેમ બરાબર ઘુંટી નાખીને માહે સોજ થાકરીયા ખાંડ ત્રણ શર ભળી પાછું ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું અને જામની ઉપર મેલ આવે તેને ચમચાથી કાઢયા કરી જામ મળહુની ઘટ થાયને ઉતારવું. એ જામ મળહુની લાગે છે.

જામ ગાજરની.

યોડાં સોજ મોટાં પણ કુમળાં સાખા વગરનાં ગાજરને છોલી વચ્ચમાંથી લીધા ભાગ કાઢી નાખી આકીનાંવા કટકા કાપી

તદન નરમ આશી પાણીમાંથી કાઢીને તોળવાં અને તે એક રતલમાં સોજી ખાંડ એક રતલ ભેળી કલમવાળી તપેલીમાં ધગધગતે ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંના ચમચા યા નાની કલમ ભરેલી ચમચે ફેરવ્યા કરી થોડો વખત પછી ઇંગાર જરા ઓછા કરવા અને પાકા સોજ સંત્રાની છાલનો આરીક કાપેલો રેસો માહે એક તોળો ભેળી જામ જરા નરમ જેવી થાયને ઉતારવી અને લગભગ ઠંડી જેવી થાયને એક લીંબુનો ગાળેલો રસ તથા બે ચમચી ઘૂંટીને અંદર મેળવવો.

જામ ગ્રીનગેજ.

ઘણાંજ પાકેલાં નહી હોય તેવાં મળાહનાં સોજાં એક રતલ ગ્રીનગેજ લેવાં અને તેને આખે ચોપડીમાં પીચ, અંધ્રીકાટ તથા ટામોટાં છાલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ છોલી અંદરથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને એક મોટાં રોડીનાં બોલમાં પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ પંદર તોળા સાથે ભેળાને પાંચ કલાક રાખ્યા પછી જામ દેમસનમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં નાખી ઇંગારે ઉંઘાડું મુકી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું અને ફળ પોચાં થાયને એવીજ ખીજી પંદર તોળા ખાંડ માહે મેળવવી અને મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી જામ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર થાયને પોટમાં ભરી ઠંડી થાયને તેજ રીતે પેક કરવી.

ખીજી રીતે એ જામ બનાવવા માટે પાકાં ગ્રીનગેજ લેવાં અને તેને થોમ્સ સોજાં કરીને તદન કલમ ભરેલાં બોચાં અથવા આળણીમાંથી છાંડી કાઢીને છાલ તથા ઠરીયા ફેંકી દેવા અને છાંડેલાં ફળને તોળીને તે એક રતલમાં આરીક છુદેલી ઘણી સોજી ખાંડ એક રતલ ભેળીને ઉપર મુજબનાં વાસણમાં ઇંગારે મેલી મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી ઉપલીજ રીતે એ જામ તૈયાર કરીને તેમજ પોટમાં ભરીને પેક કરવી. ગમે તો ઉપર જોટલાંજ ગ્રીનગેજને છોડ્યા વગર છાલ સાથેજ રાખીને ઠરીયા કાઢી ઉપર મુજબ એની જામ બનાવવી.

જામ ગુસબેરી.

ઉપરનાં છલડાંમાંથી કાઢેલી સોજી પાકી લાલ ગુસબેરી એક રતલનાં ડીચકાં કાઢી સોજી થોમ્સ ગુછીને કોરડી કરી સોજી તદન

કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે ઉઘાડું મુકી ગુસબરી જરા ગરમ થાયને ઉતારી લાકડાંના ચમચા યા કલક ભરેલી નાની ચમચ વડે બધી ભચડીને તેમાં તદન સોજ પેહલાં નંબરની ખાંડ એક રતલ ભિળાને ઇંગારે ઉઘાડું મેલી અંદર અવારનવાર રૂપાનો ચમચો અથવા કલક ભરેલી ચમચ ફેરવ્યાં કરવું અને મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી જામ સેજ થઈ જેવી થાયનેજ ઉતારવી, ઘણી થઈ કરવી નહી.

ગુસબરીને છોલવા તથા ખીયાં કાઢવાની ઘણી મેહનત પડે છે પણ એ જામ મજાહની થાય છે. માટે એવી બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબ છલકાંમાંથી કાઢેલી પાકી લાલ ગુસબરી એ રતલ લેવી અને પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ ગુસબરીને છોલી માહેથી રસ નીકળે તેની સાથેજ સોજાં કાઢીનાં અથવા તદનજ આખાં એનેમલનાં બોલમાં નાખી માહે સોજ પેહલાં નંબરની સાકરીયા ખાંડ પોણા એ રતલ નાખી તેમાં ગુસબરી નાખી ખુબ તરેહ ભચડીને અંદર ડીચકાં વળગેલાં રહે છે તે બધાંને બરાબર કાઢ્યા પછી ત્રણેક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ કુરતીનની નેટનાં મજથુત ચોવડાં કપડાંને બીજાં બોલની ઉપર જરા ઢીલું બાંધીને પછી ગુસબરીની ઉપર બીયાં તરી આવેલાં હોય છે તેને રૂપાના યા લાકડાંના ચમચા વડે ઉપરથી થોડા રસની સાથેજ કાઢીને એ કપડામાં નાખતાં જઈ બનતાં સુધી માહે કાંઈખી બીયાં રાખ્યાં નહી. તે પછી કપડાંની અંદર પડેલાં બીયામાં રસ રહે તેને ભચડીને બધો કાઢી લેવો, ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબની તપેલીમાં ગુસબરીને તેમાંની ખાંડ તથા બધા રસ સુધાં નોખી પુરતા ઇંગાર ઉપર ઉઘાડું મુકવું અને ઉપર મુજબનો ચમચો યા ચમચ અવાર નવાર ફેરવ્યા કરવું. એ જામ જ્યારે તૈયાર થવા આવે છે ત્યારે તેની અંદર સંત્રાના રસના રંગનું શીણ આવવા માટે છે તે શીણ થઈ થાય ત્યારે સંભાલથી કાઢ્યા કરવું, તેથી જામ મજાહની નીતરી થાય છે. જામ સેજ થઈ જેવી થાય ત્યારેજ ઉતારવી, ઘણી થઈ કરવી નહી. કારણ તેવી જામ ઠંડી થવાથી ટાઈટ થાય છે. તદન ઠંડી થાયને જલ્દી તથા જામ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરવી.

જમ ચરીસ.

હંડાં મુદ્દામાં તેમજ શીતલ ટેકડીઓ ઉપર ચરીસ નામના પતળી એકેક ડાંખળાની ઉપર ચાર ચાર ગોળ ફળના કુમખા થાય છે તેવાં ફળ પાકીને લાલ થયલાં બનતાં મુધી ઘુર્તનાંજ ઉતારેલાં તાજાં લેવાં અને તે ફળને ડાંખળાથી છુટાં કરી સોજાં ઘાઘને પછી છરી વડે નહીં પણ આંગળાંથી ઉભા બે ભાગમાં ચીરીને અંદરના ફરીયા કાઢી નાખવા. તે પછી ફળને તોળી તે એક રતલ થાય તો એટલાંજ વજનની પેઠલાં નંબરની સોજ સફેદ શાકરીયા ખાંડ સાથે બરાબર ભેળીને તદનજ કલક ભરેલી તપેલીમાં નાંખી ચુલે ધીમે બલતે ઉંઘાડું મુકવું અને કટકા ભાગે નહીં તેમ લાકડાંના ચમચા યા તદનજ કલક ભરેલી ચમચથી વારંવાર તળે ઉપર કરતાં રેહવું અને બધું ચરીને બરાબર નરમ થાય અને માહેલો શીરો ઘાડો જેવો થઈ ઉપર મેલ આવે તેને કાઢીયા કરવો. તે પછી જમની સપાતીની ઉપર જ્યારે શીજી આવવા માટે ત્યારે જરા વાર પછી તપેલી ઉતારવી. કારણ તે પછી વધુ વખત ચુલે રાખ્યાથી હંડું થયા પછી શીરો બંધાઈ જાય છે. જમ તદન હંડી થાય પછી આમે ચોપડીમાં જમ તથા જલ્લી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ પોટમાં ભરીને પેક કરવી. કાળી અથવા લીલી તાજી દરાખ જમ બનાવતી વેળા મલી આવે તો તેને ઘાઘને પછી ભચડી નીચવીને તેનો રસ ભરેલો એક પાશર એટલે અડધી પાઈટને ખાંડ સાથે ભેળેલાં ચરીસમાં નાખીને પછી જમ બનાવીયાથી ફળ ચરીને મળાડનાં નરમ થશે અને એ જમ વધારે સારી લાગશે.

જમ જર્દઆલુની.

સળા વગરના મુકાં સોજાં સફેદ ગરવાળાં એક શેર જર્દઆલુને હંડા પાણીથી સોજાં ઘાવાં. પછી એક સોજ કલકવાળા તપેલીમાં સોજ ખાંડ એક શેર નાખી એક શેર હંડા પાણીમાં પીગળાવીને ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને માહે એક કકરો પડેને ઉતારી ઉપર મેલ આવે તે કાઢી નાખી તદન હંડો થાયને બીજારની બરણીમાં કપડાંથી શીરાને ગાળાને માહે ઘાયલાં જર્દઆલુ નાખી ઢાંકણ ઢાંકી બાર કલાક પછી આલુને કાઢી ઉભાં બે ફાડ્યાંમાં કાપી અંદરના ફરીયા કાઢી નાખવા. પછી તદન કલક ભરેલી તપેલીમાં એ આલુ તથા બરણીમાંનો શીરો રેડી ચુલે ધીમે આંચે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર

માહે લાકડાંનો ચમચો યા કલઈ ભરેલી નાની ચમચ ફરવવી અને આલુ આસ પીચે અને શીરો ઘાડો થઈ ઉપર પીળા ઘેરા રંગનો મેલ આવે ત્યારે ઉતારીને બધો મેલ બરાબર કાઢી નાખીને ઉપર કપડું બાંધવું અને જામ તદ્દન ડંડી થાયને ભરવી. એ જામ બીજે દીને મળાઈની લાગે છે.

બીજી રીતે એ જામ બનાવવી હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબના એક શેર જઈ આલુને તેટલીજ ખાંડનો તેમજ શીરો કરીને તેમાં અને ચોવીસ કલાક બીનવી રાખવાં. તે પછી ઉપલીજ રીતે ફાડ્યાં કાપી ઠરીયાને કાઢી નાખવા અને ચમચી વડે ફાડ્યાંની અંદરનો બધો ગર ઝોખવીને કાઢી લઈ અમથી પતળા છાલ રેહ તે ફેંકી દેવી. તે પછી એ બધા નહી ગર તથા શીરાને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મધ્યમ બળે તે અથવા ગામઠી કોલસાના ધંગારે મુકીને માહે અવારનવાર ચમચો ફરવવો અને મેલ આવે તે કાઢ્યા કરવા અને જામ ઘટ થાયને ઉતારવી, પતળા અથવા કઠણુ જેવી કરવી નહી. પછી ડંડી થાયને ભરવી. એ શેર આલુની જામ કરવી હોય તો તેના શીરામાં ઉપલે હીસાએ એ શેર નહી પણ પોણા બે શેર પાણી રેડવું. અને તેજ હીસાએ જેટલાં આલુ વધારે હોય તેમ પાણી વધારે ઓછું લેવું. કારણુ ઘણું પાણીમાં આલુ અટવાઈ જશે અને વળા બધો કસ પણ બળી જશે.

જામ ટામેટાંની.

સોજાં મોટાં પાકાં લાલ ટામેટાં તથા ઘણી સોજાં ખાંડ દરેક રતલ ૧, પાકા સંત્રાની લાલ છાલને બારીને બારીક કાપેલો રેસો તોળો ૧૧, છુદીને મલમલના કપડાંથી ચાળેલી બારીક મુંઠ તોળો ૦૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

આએ વીવીધ વાનીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છાલવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ ટામેટાંને છાલીને છાલ કાઢી નાખવી અને છાલેલાં ટામેટાંને કોડીનાં વાસણમાં ખાંડ સાથે બરાબર ભચડીને થોડીવાર ગળ્યા પછી ઉપર બીયાં તરી આવે તે રસ સુધાજ બધાં બરાબર કાઢીને કલઈ ભરેલી ઝીણું આંધરાંની ચાળણી યા બોયાંમાં નાખી હથેલી ઘસીને બધો રસ છાંડી લઈ તેને ટામેટાંમાં પાછો રેડીને

બીયાંને ફેંકી દઇ એ યામીયાંને તદ્દન કલ્લ ઊરેલી તપેલીમાં નાખવાં અને આમે ચોપડીમાં જામ સંત્રાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે છાલને બાશીને તેનો બારીક રેસો કાપીને એ તથા બીજો બધો સામાન તપેલીમાં નાખેલાં યામીયાંમાં ભિળાને સંત્રાની જામની માફક એ જામ બનાવવી. એ જામ સારી થાય છે અને સંત્રાની જામનાં જેટલીજ વજનની થાય છે. સુંકનો ટેસ્ટ તો સારો લાગે છે પણ જો તે પસંદ નહીં હોય તો નાખવી નહીં.

જામ તથા જેલી બનાવવાની રીત.

જામ તથા જેલી માટે બરાબર તૈયાર થયેલાં બીનાસ વગરનાં ફળ લઇ તેને બરાબર સાફ કરવાં. જ્યાં ઉત્તરનાંજ ઝાડપરથી તોડેલાં તાજાં ફળ મળી શકતાં હોય તથા ખુલ્લી હવા અને તડકું પડવું હોય તે દીને સહવારનાં તોડીને એકઠાં કરવાં. ઘણાં ખરાં ફળમાં જમી જવાનો શુષ્ક હોય છે, પણ કોઈમાંજ એમ બધાવાની ખાસીયત નહીં હોવાથી તેની જેલી બનાવવા માટેનો રસ પાણીથી ભરેલો એક શર એટલે ઝૂંડીની એક બાટલી ભરીને થાય તો તેમાં સ્વીનબૉર્નગું અથવા બીજા કોઈ સારા મેકરગું સોજી જેલેતીન હઠી તોળાને જેલી બનાવતી વેળા માહે નાખવું. છુંદીને ખાંડ નાખવી. કરી જેલીમાં છાપેલું હોય તો તેને માટે આગમચથી ખાંડ છુંદવી નહીં પણ બનાવતી વેળાજ છુંદવી. પણ જામમાં તો છુંદેલી ખાંડ લેવી નહીં, તેથી જામ ગદળી થાય છે માટે લોફ શુગર હોય તો તેને જાદી ખોખરી કરવી. જેલીને માટે નીચવીને રસ કાઢવાથી તે જલદી નીકળે છે ખરે. પણ તેથી જેલી ગદલી થાય છે, તેટલા માટે જેલી બેંગ અને તે નહીં હોય તો પછી જાદી નહીં તેમજ પતળી પણ નહીં તેવી જરા ઘટ કુમાસની સોજી સફેદ ફ્લેનલનો એક ગજ સમચોરસ કટકો લેવો અને એ પણ નહીં હોય તો એટલોજ મોટો જરા જાંજરો સફેદ કપડાંનો કટકો યા ટુવાલ લેવો અને તેને ગરમ પાણીમાં ઘોળી નીચવી તેના ચારે છેડા સાથે દોરીનો અકેક કટકો મજબુત બાંધી લઇ એક ચાર પગનાં લાકડાંનાં સ્તુલના પગ ઉપર રેહ તેમ ઉલટું સુકીને તેના ચારે પગ સાથે અથવા એક લોખંડની આનની સાથે અથવા તો એક ખુરસીની પીઠ હેઠે જમાનને લાગે અને આગલા મેહ પગ ઉપર રેહ તેમ સુકીને તેના પગની સહ

એ કટકાની દોરીને મળ્યુત બાંધી લઇને ઝાળી જેવું કરવું અને તેની હેઠે ખીજું કોડીતું યા તદનજ કલઘ ભરેલું વાસણુ સુકીને જૈલી થવા આગમય એ મુજબ બાંધીને તૈયાર કરી રાખવું. ખરીયાની જૈલી માટે પણ એમજ ઝાળી બાંધીને તૈયાર કરવી. પણ જેવી જૈલી હોય તેને એ ઝાળીમાં રડી દઇને ભચડયા વગર એમજ માહેથી હલંવે હલંવે પોતાની મેલેજ ગલવા દેવી. કારણુ ભચડીને ગાળાયાથી જૈલી ગદળા થાય છે. જૈલી યા જામને કોઇમાંખી લખેલું હોય તો તેનેજ ધીમે બળતે મેલવું બાકી જામને તો પેહલે ગામઠી કોલસાને ધગધગતે ઇંગારે સુકી ખાંડ નાખ્યા પછી ઇંગાર એાછા કરી જામની સપાટીપર બીયાં તથા મેલ આવે તેને રૂપાંના, લાંકડાંના યા કોડીના ચમચા વડે ચાચવા તદન કલઘ ભરેલી નાતી ચમચીથી કાઢવે, બીજી કોઇખી ધાતુંનું એ લેવું નહી. બનતાં સુધી તદન સાફ સફાઈદાર માટીનાં વાસણુમાંજ જામ યા જૈલી બનાવવી અને તે નહી હોય તો પછી તદનજ કલઘ ભરેલી તપેલી લેવી પણ વાસણુ ઇંગારને અથડે તેમ સુકવું નહી, દુર રાખવું. ઘણી ખરી જામને કઠણ થવા દેવી નહી. કારણુ તે ઠંડી થયા પછી સુકી થઇને ચીવટ થાય છે, માટે જરા શીરા સાચની દીળા જેવી હોય ત્યારેજ ઉતાર્યાથી પછી ઠંડી થયાથી તે બરાબર મળાઈતી થઇ રેહ છે. પણ વળી તૈયાર થયલી જૈલી યા જામને તેજ ગરમ વાસણુમાં રાખ્યાથી વધારે ટાઇટ થાય છે માટે ચુલેથી ઉતારી પુર્તજ બીજા કોડીના યા તદનજ કલઘ ભરેલાં વાસણુમાં ખાલી કરવી. તૈયાર થયલી જૈલી કેટલી રાખવી તે જૈલીમાં લખેલું હોય તો તેને વધુ બળવા દેવી નહી પણ સેજ વધારે હોય ત્યારેજ ઉતારીને ભરી જોઇને પછી લખ્યા મુજબની થાય ત્યાં સુધી બાળવી, વધતી એાછી કરવી નહી. જૈલી તૈયાર થવા આવેને રકાખીમાં જરા નાખવી અને બંધાય તેવી લાગેતો પછી જરા વારમાંજ ઉપર મુજબ તૈયાર કરીને પુર્ત બીજાં વાસણુમાં ખાલી કરવી. કારણુ તે પછી વધુ વાર ચુલે રાખ્યાથી શીરામાં આસ આવે જૈલીનો તેજદાર રંગ બળી જઇને ગોળના આસ જેવી થશે અને પછી એવી જૈલી કઠી બંધાશેજ નહી, માટે જૈલી બનાવવામાં ઘણી સંભાળ રાખવી. બનતાં સુધી જૈલી યા જામને નાના પોટ યા માટાં માઢાંની સીસીએમાં ભરવી જેથી માટા જથ્થામાં બનાવેલી હોય તો ઉંઘાડયા વગર એમજ

અવારનવાર તપાસી શકાય. જે કદાચ જન્મમાં પછી પ્રીણ આવેલું જણાય તો કાઢીને પાણી જરા વાર ઇંગારે સુકવી. જન્મને ઠંડી થયા પછી ભરવી અને પછી તેની ઉપર ઘ્રીડીમાં બીનવેલું ઝીણું સફેદ કોરું કાગળ સુકવું અને સીસીની ડોકની હેઠે ફરવું એક ઇંચ વીટલાય તેટલાં લખવાનાં કોરાં સફેદ કાગળના ગોળ કટકાને ઇંડાંની કક્ક મઢાવેલી સફેદી અથવા પાણીમાં પીગલાવેલો ગુંદર એક પડે લગાડીને તે પડ અંદર જાય તેમ તુર્ત ઉપર વળગાવી લીધાથી ઢોળના જેવું ટાઇટ થઈ ઔરડાઇટ થશે. વધારે જન્મ હોય તો તેને સુકી પણુ ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવી. કારણ બીનાશ અને સરદીથી દુગ્ધ ચઢે છે અને ગરમીથી અંદર જોશ આવે છે. જંદીને પણુ પોટમાં ભરવા પછી તદ્દન ઠંડી થાય પછી પેક કરવી. આએ વીવીધ વાનીમાં સઘળી જાતની જન્મ તથા જંદી થોડું થોડુંજ બનાવવા લખેલું છે, પણ થોડાંને બદલે માટે ધાંત કરવો હોય તો પછી એમાં લખેલે હીસાએ પાણી રેડતાં તો તે એકદમ ઘણુંજ થઈ જાય અને તે બાળવાને ઘણું વખત લાગે એટલુંજ નહીં પણ તેમ બાળતાં ફળનો રંગ, ટેસ્ટ અને સુગંધ પણ બળી જાય છે, તેટલા માટે જે જંદીમાં પાણી નાખીને બનાવવા લખેલું હોય તેમાં કેટલું રેડવું જોઈએ તે વીશે આએ ચોપડીમાં જંદી પીછની છાંપેલી છે તેમાં બરાબર સમજ પાડીને લખેલું છે તેજ મુજબ કોઈપણ ફળની જંદી બનાવવામાં તેનાં પ્રમાણમાં પાણી આશુ લેવું, તેમજ ઘણી ખરી જંદી ઇંગારે બનાવવા લખેલું છે તેમ થોડી જંદી બની શકે છે. પણ માટે ધાંત કરવો હોય ત્યારે તો કલક ભરેલાં ઉંડાં તપેલાંમાં રેડીને બળતેજ સુકવું, પણ જંદી બળતી વેળા ઉભાય છે, માટે તેની સંભાળ રાખવી. જન્મનો પણ માટે ધાંત કરવો હોય ત્યારે પેહલે તેને ધીમે બળતે રાખ્યા પછી તૈયાર થવા આવેને ઇંગારે સુકવી, તેમજ વળી કોઈ જન્મ બનાવવામાં પાણી રેડવાનું હોય છે તે પણ ઉપર સમજ પાડી છે તે મુજબ અને તેજ રીતે આશુ લેવું. જંદીને માટે રસ કાઢવા ઉકળતી વેળા ઢાંકવા લખેલું હોય તેજ ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું, બાકી હંમેશ બધી જન્મ તથા જંદી બનાવતી વેળા ઉપર ઢાંકણ ઢાંકવું નહીં. કેમકે ઢાંકણ પરનું પાણી માહે પડશે. માટીની થા તદ્દન કલક ભરેલી તપેલી નહીં હોય. તો સેજ પણ ચોપડી નીકળેલી નહીં હોય તેવું તદ્દનજ આખું અને સઘળું વાસણ હશે તો તે આવશે.

જામનું સૈન્ડવીચ.

બીના ચોખાનો અથવા મીઠાનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો; મીઠાનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ એ ત્રણેય ચીજ દરેક નવટાંક, ક્રીમ ભરેલી પાથર ૧, દુધ પાથર ૧, તાજાં ઇંડાં ૨, નીમક ચમચી ૧, માખણ તથા કોષ્ટ પણુ જાતની સોજી જામ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની સફેદીને કઠણ કઠું ચઢાવવો. પછી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને આટામાં ભેળા માહે ક્રીમ, દુધ, ખાંડ તથા નીમક મેળવીને છેલ્લે સફેદી ભેળાને પાંચ સાત મીનીટ ખુબ તરેહ ધુટવું. ત્યારબાદ એ બધું સમાય તેટલી એ રકાખીએને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી રેડી ગરમ ભઠીમાં બદામી રંગનું ભુંજીને રકાખીએમાંથી કાઢી લઇ એક કેકનાં ઉપરનાં ૫૩ ઉપર જામ ચોપડીને જામવાળાં એક પડને સાથે વલગાવવાં.

જામ દૅમ્સન.

તદન બરાબર પાકેલાં તાજાં તોડેલાં એ રતલ દૅમ્સન લેવાં અને તેને આસે ચોપડીમાં પીચ; ઍમ્પ્રીકાટ તથા ટામેટાં છેલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલીને તદન કલઇ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલાં નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં નાખી વીસ પચીસ મીનીટ ઇંગારે મુકી હેઠે લાગે નહી માટે અવારનવાર લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ફેરવવું. પછી માહે છુંદેલી લોઁ શુગર દોઢ રતલ ભેળી ચમચાથી મેળવ્યા કરવું અને મેલ આવે તે કાઢ્યા કરવો. પછી જામ તથા જલ્લી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર થાયને ઉતારી થંડી થાયને તેજ રીતે પોટમાં ભરીને પેક કરવી. ગમે તો ઉપર લખ્યા જેટલાં દૅમ્સનને સોજાં પોષ્ટને છાલ સાથેજ એની ઉપર મુજબ જામ બનાવવી.

જામ નાસપતીની.

જલ્લી નાસપતીની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં પાકેલાં અને પાકટ ઘણા મોટાં હોય તો ત્રણ અને વચલાં કદના હોય તો ચાર નાસપતી લેવાં અને તેને છોલીને તેજ રીતે ચીપ કાપીને તેમાં લખ્યા મુજબનાં વાસણમાં એક શેર ઇંડાં પાણી સાથે

ઢાંકીને ઇંગારે મુકવુ અને તદનજ નરમ થઇ સેજ રસ રેહને ઉતારી રસમાંથી કાઢીને તોળીને તેનાંજ વજન જેટલી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ સાથે સારીકાની ભચડી સેજખી ગાંગડો રેહ નહી તેમ ખુબ એકરસ કરીને પાછું એ બધું પેલા રસમાં મેળવવું અને એમાં ખાટાં લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા નાખી પુરતા ઇંગાર, ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી અવારનવાર ચમચો ફેરવવો. પણ એ જામ ખીજી જામની માફક શીરા સાથની રાખવી નહી તેમજ કઠણ પણ કરવી નહી, પણ શીરા વગરની બરાબર ઘણી ઘટ થાયને ઉતારવી અને ઠંડી થાયને જામ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરીને પેક કરવી. એ જામ સારી થાય છે.

જામ પ્લમ.

સોજાં મોટાં એક રતલ પ્લમ લેવાં અને તેને પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલીને માહેથી ઠરીયા કાઢીને તેમાંથી ત્રીજા ભાગ જેટલાને ભાંજી અંદરથી મગજ નીકળે તેને બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ છોલી ઘોષ નુછી કોરડાં કરીને આડા બધે કટકા કાપવા. પછી છોલેલાં પ્લમને કોડીના બોલમાં નાખી તેમાં ઘણી સોજા ખાંડ પોણા રતલ ભેળીને ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર જામ હૅમ્સન છે તેમાં લખ્યા મુજબના વાસણમાં ઇંગારે ઉઘાડું મુકી માહે છોલેલાં મગજ નાખવાં અને દાજે નહી માટે અવાર નવાર લાકડાનો યા રૂપાનો ચમચો ફેરવ્યા કરી મેલ આવે તે કાઢવો. અને જામ તથા જૈલી બનાવવાના રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર થાયને ઉતારી પોટમાં ભરી ઠંડી થાય પછી તેમજ પેક કરવી.

જામ પાકાં પપાંઉની.

સારી જાતના બરાબર પાકેલાં મજાહનાં ફલદાર પપાંઉની લાંબી ચીપ કાપી બીયાં કાઢી છોલીને બધે ઇંચના કટકા કાપીને તોળવું અને તેનાજ વજન જેટલી પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ સાથે એક કોડીના મોટાં બોલમાં ભેળીને બે કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી બધું સારીકાની ભચડી એકરસ કરીને તદન કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચુલે ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને આગમચથી થોડો

રંગ બાળેલા ખાંડનો બનાવીને તૈયાર રાખી સુલે મુક્યાને ત્રણ ચાર મીનીટ થાય પછી જામની મેળવણી શીકા લાલ રંગની થાય તટલો એ રંગ માટે જરા મિળવો અને અવારનવાર ચમચો ફેરવ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો. પછી જામ ઘટ થાયને ઉતારવી કઠણ કરવી નહીં.

જામ પીચ.

પીચની અંદરના ઠરીયા સાથે વળગેલો ભાગ લાલ નીકળે છે તેવાં સારી જાતના સોહડમવાળાં અને કિતરેલાં યા કાચાં નહીં હોય તેવાં મળાઈનાં પાકીને બરાબર તૈયાર થયેલાં પીચની છાલને હાથ વડે અને તેમ નહીજ નીકળે તો પછી છરીથી છાલને પછી તોળીને સવા રતલ પીચ લેવાં અને તેને ભાંજ ચાર કટકા કરી ઠરીયા સુધાંજ કોડીના વાસણમાં નાંખી તેમાં ઘણી સોજા ખાંડ સવા રતલ મિળીને ચાર પાંચ કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી તદનજ કલકલ ભરેલા તપેલીમાં નાખી તેમાં સવા પાશર ઠંડું પાણી રેડી પેહલે ધગધગતે ઇંગારે ઊંઘાડું મેલવું અને એક જોશ આવેને બધા ઇંગાર કાઢી નાખી ધીમા ઇંગારે રાખી ઉપર શીણુ જેવો મેલ આવે તેને લાકડાંના ચમચા યા તદન કલકલવાળી નાની ચમચથી જ્યાં સુધી મેલ આવે ત્યાં સુધી બધો બરાબર કાઢવો, પણ સાથે શીરો નીકળી જાય નહીં તેની સંભાળ રાખવી અને અવારનવાર તળે ઉપર કરવું. પછી પીચ તદન નરમ થાયને માહેથી ઠરીયા કાઢી નાખવા અને જામ ઘુંટીને એક રસ કરવી નહીં પણ જરા કટકા રેહ તેમ જામ મેલવવી. જામ ઘણી ઘટ ઈધાથી ઠંડી પડતાં કઠણ થાય છે માટે સેજ પટલી જેવીજ હોયને ઉતારી ઠંડી પડેને જામ તથા જલ્લી બનાવવાની રીતમાં કપ્પચા મુજબ પોટમાં ભરીને પેક કરવી. ઘુંટીને મેળવેલી જામ કરવી હોય તો ઉપર મુજબ પીચને છાલીયા પછી ખાંડ સાથે ખુબ ભચડીને મેળવ્યા પછી ઠરીયા સહ અંદર રાખીનેજ ઉપલી રીતે જામ બનાવવી. પણ એમાં પાણી પોણા પાશરજ નાખવું. ઉપલા હીસાએ ખાંડ તથા ઠરીયા સાથનાં પીચ એક મળાને હઠી રતલની તૈયાર જામ એક રતલ થાય છે. ઘણા મોટાં ચાર પીચનું વજન પોણા રતલને આસરે થાય છે.

જમ પેરની.

નહી પાકાં કે નહી કાચાં હોય તેવાં સારી જાતના સોજાં પેરને છાલીને કટકા કાપી તદન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી એ દુબે તેટલું ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને પુરતા ઇંગાર ઉપર નરમ ખાશી પાણીમાંથી કાઢીને પેરને તોળવાં અને એક શેર થાય તો તેને માટે સોજાં ખાંડ એક શેર લેવી. પછી પેરને કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બોચામાંથી છાંડી લઇને ઠરીયાને ફેંકી દેવા અને બધા એ ગરને પેર બાફતાં બાફી રહેલાં પાણીમાં ખાંડ સાથે બરાબર મેળવી ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાંના ચમચા યા તદન કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી ફેરવવું અને જરા ઘટ થાયને ઉતારી જમ તથા જલ્લી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરીને પેક કરવી, જમ કઠણુ થવા દેવી નહી.

જમ બારબેરી.

પાકી સોજાં બારબેરી લેવી અને તેનાં વજન જેટલીજ સોજાં ખાંડ લઇ જમ તથા જલ્લી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એની જમ બનાવવી.

જમ બેલકુટ.

સોજાં પાકાં બેલકુટ જેની અંદરનો ગર ઘણા ઘેરા પીળા રંગનો નીકળે તેવા બેલકુટને નાળાયેરની કાતી ભાંજી કોટળાં કાઢી નાખી ગરની અંદરથી બધાં ખીયાં કાંઠી નાખી તે ગરના નાના કટકા કરી તે અડધા રતલ લઇ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી છુદેલી ચીનાઇ શાકર પોણા રતલ તથા ભરેલું એક પાથેર એટલે નાના બાર ચમચા ભરી સોજાં ઠંડું પાણી તેમાં નાખી બધું ભેળાને એક કલાક ઢાંકી રાખ્યા પછી ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું. પછુ થોડે થોડે વખતે ઉંઘાડીને લાકડાંના ચમચા યા તદન કલઈ ભરેલી ચમચથી ભચડ્યા કરવું અને અંદરની જમ બરાબર મળી જાય ત્યારે ઉંઘાડું ઇંગારે રાખીને ઘુંટયા કરી જમ ઘટ થાયને ઉતારવી, કઠણુ કરવી નહી. પછી તદન ઠંડી થાયને જમ તથા જલ્લી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરીને પેક કરવી. એ જમ ચાલુ ઝાડો બંધ કરવા તેમજ મરદા ઉપર દવા તરીકે ખાવી.

જમ રાજઝેરી.

તાજી તોડેલી સોજી રાજઝેરી એક રતલ લેવી અને તેને બીનાં નરમ કપડાંથી ગુછી લાકડાંના ચમચા વડે ભચડીને પછી સોજી સફાઈદાર માટીની યા તદ્દન કલધ ભરેલી તપેલીમાં નાખી વીસથી પચીસ મીનીટ ધીમે બળતે મેલીને પછી ઉતારીને તેમાં સોજી ખાંડ પાણીથી એક રતલ સુધી ભેળીને ધગધગતે ઇંગારે ઉંઘાડું રાખી અવારનવાર માહે રૂપાનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો અને જમ કઠણ થાયને ઉતારી ઠંડી થાયને જમ તથા જલ્દી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરીને પેક કરવી.

જમ રાતાં કોહોળાંની.

સોજા પાકાં સંત્રાની છાલનો જલદે રેસો કાપીને પછી તેના અડધી ઇંચ જેટલા કટકા કરવા, અથવા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલા સમચોરસ કટકા કરી એ ભેમાંની એક રીતથી કાપેલા કટકા દોઢ તેળો લેવાં અને કોડીનાં વાસણમાં ઠંડા પાણીમાં એ કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સોજી ઘોલી. પછી આમે વીવીધ વાંનીમાં વડાં રાતાં કોહોળાંનાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં રંગના લાલ કોહોળાના તેજ રીતે કટકા કાપીને તે એક શર લેવા અને કલધ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સોજાં ઘોઘને તેમાં એક શર સોજી ખાંડ તથા સંત્રાની છાલના કટકા અથવા રેસો જે હોય તે નાખી દોઢ પાશર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાંના ચમચા યા કલધ ભરેલી ચમચથી ફેરવવું અને કોહોળું નરમ થવા આવે ત્યારે ભાંજ્યા કરી જરા શીરા સાયની જમ થાયને ઉતારીને છુટી નાખવી. કટકા રાખ્યા નહી. પછી ઠંડી થાયને ભરવી. એ જમ સારી લાગે છે.

જમ રોજેલ.

પડાના આકારનાં આસરે દોઢેક ઇંચ જેટલાં લાંબાં લાલ રંગનાં ફુલ હોય તેવાં પણ એક જાતનાં એ ફળ આવે છે તેની ડાંખળી તરફથી ફળને અથડેલી અણીયાલા ઘંતા હોય તેવી લાલ પાંદડીઓ ફરતી રહે છે, પણ એ પાંદડીમાં ખટાસ વધારે હોવાથી

એને તેમજ એ ફળની વચ્ચમાં ઝીણા દડા જેવા લીલા રંગનો ગોળ ખીયાંથી ભરેલા ભાગ હોય છે તે પશુ નકામે હોવાથી તેને પશુ કાઢી નાખે. જોઈએ, એટલે પછી એ દાંતા જેવી પાંદડીઓની અને ખીયાં ભરેલી પેલી લીલી દડીની વચ્ચમાં ફરતી ગોળ ઉપરથી જરા અણીવાળી પોહળી પાંદડીઓ હોય છે તે બધી કાઢવી અને તેને તોળીને એક શર હોય તો તેને ડંડાં પાણીથી સોજી ઘાઘ તદનજ કલઘ ભરેલી તપેલીમાં પોણે શર ડંડાં પાણી સાથે ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને પાંદડીઓ બધી તદન નરમ થઈને ગળી જાય ત્યારે ખીજી તદન કલઘ ભરેલી તપેલીની ઉપર તદન કલઘ ભરેલી ચાળણી યા ઘોયાંમાંથી છાંડી લેવું અને છુછો ફેંકી દેવો, પછી એમાં સોજી મોરીશયસ ખાંડ શાશરને મેળવી થોડી વાર ઢાંકીને ધગધગતે ઇંગારે રાખ્યા પછી ઢાંકણ કાઢી નાખી ઇંગારે ઓછા કરવા અને ઉપર મેલ આવે તે જમમાં ભેળાય નહી તેમ સંભાળથી બધો ચમચાથી કાઢવા કરવો. પછી જમ શીરા સાથની જરા ઘટ જેવી થાયને ઉતારવી, કઠણ કરવી નહી. જમ ડંડી થાયને પોટમાં ભરીને પેક કરવી. જો ઉપર મુજબ બાફેલી પાંદડીને છાંડ્યા વગર એમજ જમ બનાવવી હોય તો ઉપર મુજબનાં ફળની પેલી અણીવાળા દાંતા જેવી પાંદડીઓનેજ પહેલે કાઢી નાખીને પછી ઉપરની પેલી ખીયાં ભરેલી લીલી દડીની આસપાસની બધી મોટી પાંદડીઓ જેના ઉપરના છેડા પર જરા અણી જેવું હોય છે તે જો અંદર રહે તો જમ તૈયાર થયા પછી ખાતી વેળા તે ભાકાય છે માટે પ્રથમ તે બધી અણીઓને કાઢી નાખવા માટે ડાબા હાથનાં આંગળાં વડે હેઠથી તે બધી એકઠી પકડીને પછી બીજા હાથનાં આંગળાં વડે બધી અણી ઉપરથી સાથેજ જરા તોડીને કાઢી નાખવી. જેમ કીધાથી પછી બધી મોટી પાંદડીઓ કાઢવાને સહેલ પડે છે. એ રીતે કાઢેલી બધી મોટી પાંદડીઓને તોળીને એક શર લઘ ઉપર પ્રમાણે પાણી રેડી તેમાં તદન નરમ બાફીને ઉતારી કલઘ ભરેલી કરછીથી સેજ ઘુટી એમાં સવા જે શર અને જરા વધારે મીઠી જમ પસંદ હોય તો નવટાંક ખાંડ વધારે નાખીને છાંડ્યા વગર એમજ એની જમ તૈયાર કરવી. જો વધારે પાંદડીની જમ બનાવવી હોય તો તેમાં ખાંડ તો ઉપલબ્ધ હોય એજ નાખવી. પણ બાફવામાં પાણી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે રેડવું

નહી. કારણ થોડી પાંદડી બફાય તેટલોજ વખત ઘણીને બાફતાં લાગે અને પછી વધારનું પાણી બળતાં વખત વધારે લાગે માટે તેનાં પ્રમાણ મુજબ ધારીને પાણી નાખવું. સે.જનું મોટાં પાકાં તાજાં ચાર શેર રોજેલની બધી મોટી પાંદડીઓ એક શેર નીકળે છે અને સુંબઝમાં નવેચ્છરથી જાનેવારી સુધી રોજેલ મળી શકે છે.

જમ લીલી દરાખની.

દરાખ તદન મીઠી હોય તેના ટેસ્ટ જમમાં લાગતો નથી તેમજ વળી ઘણી ખાટી હોય તેની જમ પણ સારી થતી નથી તેટલા માટે એ યેની વચમાંની એટલે સેજ ખાટી પણ મજાહની પાકેલી મોટી લીલી દરાખ એક શેર લેવી અને તે બધીને કુમખામાંથી છુટ્ટી કરી સોજા ઘોષ્ટને તેની છાલ એમજ છોલાય તો સાફ, પણ નહી છોલાય તો પછી આંમે ચોપડીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામેટાં છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ દરાખને છોલી અંદરથી બધા ઠરીયા કાઢી નાખીને માહેથી નીકળેલા રસ સુધાંજ દરાખને મોટાં કાઠીનાં બેલમાં નાખી તેમાં જાદી છુંદેલી લોફ શુગર અથવા મોટા દાણાની પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ પચીસ તોળા નાખી ગમે તો દરાખને આખીજ રાખવી અથવા ભચડીને બધી બરાબર ભાંજીને એ કલાક ઢાંકી રાખવી. ત્યારબાદ તદન કલ્હ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલી હોય નહી તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં નાખીને ઇંગાર પર ઢંઘાડું મુકી અવારનવાર માહે લાકડાંનો યા રૂપાનો ચમચો ફેરવ્યા કરી આખી દરાખની હોય તો એમજ રાખવી પણ ભચડેલી હોય તો માહે મોટા કટકા રહેલા હોય તેને ભાંજ્યા કરી ઉપર મેલ આવે તે કાઢવો. પણ એ જમ સેજખી ઘટ જેવી થાય છે તો ઠંડી થયા પછી ચીવટ થઇ જાય છે અને પછી તે પાછી સુધારી શકાતી નથી તેટલા માટે પતળા હોય ત્યારેજ ઉનારવી. કારણ તે ઠંડી થયા પછી મજાહની ઘટ થાય છે, પણ કદાચ વધારે પતળા હોય અને ઠંડી થયા પછી તેમ નહીજ થાય તો પાછી સેજ વખત ઇંગારે જેલીને બરાબર કરવી. મજાહની મોટી પણ ઉપર લખ્યા મુજબની સેજ ખાટી તાજા કાળા દરાખની પણ લીલી દરાખનીજ માફક જમ બનાવવી. એ યેમાંની જેથી દરાખની જમ

હોય તે તદ્દન ઠંડી થાય પછી જામ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરીને પેક કરવી.

જામ શેંહતુરનો.

સોજાં મોટાં પાકાં અડધો રતલ શેંહતુર લેવાં અને તેનાં ડીચકાં, કાઢી સોજાં ઘોષને કલક ભરેલી તપેલીમાં પોણો શર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકવું અને શેંહતુર તદ્દન નરમ થાય અને માહે પોણા પાશરને આસરે પાણી રહેને ઉતારી ઘુંટી નાખીને શેંહતુરની વચમાં વળગેલા ડીચકાંનો ભાગ હોય છે તે અંદરથી કાઢી નાખીને પછી સોજાં ખાંડ પોણો રતલ ભેળી ઇંગારે ઉંઘાડું મેલી અવારનવાર લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચથી મેળવવું અને જામ નરમ રહેને ઉતારવી, ઘટ કરવી નહીં. પછી ઠંડી થાયને જામ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરીને પેક કરવી.

જામ સ્નોબેરી.

પાકીને પોચી થઇ ગયેલી નહીં પણ સોજાં તાજાં પાકેલી લાલ સ્નોબેરી એક રતલ લઈ તેનાં ડીચકાં કાઢી તદ્દન કલક ભરેલી તપેલીમાં એક રતલ સોજાં ખાંડ સાથે નાખીને ઇંગારે મુકવું અને ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી ચાંદીના યા લાકડાંના ચમચા અથવા કલક ભરેલી નાની ચમચથી ફેરવ્યા કરી જોશ આવેને ઇંગારે ઓછા કરવા અને જામ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ તૈયાર કરી તેજ રીતે પોટમાં ભરીને પેક કરવી. જામ કઠણ કરવી નહીં.

જામ સ્નોબેરી ૨ જી.

પહેલી જામમાં લખ્યા મુજબની એક રતલ સ્નોબેરીને તદ્દનજ કલક ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે ઉંઘાડું અડધો કલાક મુકી ડાબે નહીં માટે અવારનવાર ફેરવ્યા કરવું. પછી ઉતારી ઘુંટીને માહે છુંદેલી લોહ શુગર એક રતલ ભેળી ધગધગતે ઇંગારે સાખી ઉપર મુજબ જામ તૈયાર કરીને ભરવી. જામ કઠણ કરવી નહીં પણ મજાહની ઢીળી રાખવી.

જામ સ્ક્રોર્સરી ૩ જી.

ઉપર લખ્યા મુજબની સ્ક્રોર્સરી તથા ખાંડ બેઉ સરખે વજન લઈ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બેઉ બેળાને સ્ક્રોર્સરી ભચડીને ઇંચારે ઉંઘાડું મુકી અવારનવાર લાકડાંના ચમચાએ મેળવવી અને જામ ઢીળા જેવી થાયને ઉતારવી, કાચુ કરવી નહી. પછી ઠંડી થાયને જામ તથા જલ્દી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરીને પેક કરવી.

જામ સપરચનની.

જામ પેરની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા જેટલોજ ખીજો અધા સામાન લેવો પણ પેરને બદલે તેટલાંજ સારી જાતનાં સપરચન લેવાં અને તેજ રીતે સપરચનની જામ બનાવવી.

જામ સંત્રાની.

સુકાયલા નહી પણ મજાહના સોજાં રસદાર મીંઠા સંત્રા લેવા અને તેને છાલીને છાલની ઉપરની લાલ ખોરડ પૃથ્વી જામફળની ખમણીએ ઘસીને જરા ઓખવી કાઢવું. કાચુ એમ કીધા વગર છાલ વવરે છે. તે પછી એનો બારીક રેસો કાપી તે દાઢ તોળી લઈને ખાકીયો. પછી સંત્રાની ચીરની ઉપરની પતળા ચામડી તથા અંદરનાં ખીયાં કાઢી નાખવા. જેમ કરતાં અંદરથી રસ ગળે તે સુધાંજ બધા ગરને તોળીને એ બધું મળીને એક રતલ લઈ તેમાં સોજી સફેદ પેહલાં નાંખરની ખાંડ સવા ઘેર બેલીને તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માઢે છાલનો રેસો મેળવી ઢાંકણ ઢાંકીને ઇંચારે મુકવું. પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને લાકડાંના ચમચા અથવા કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી મેળવ્યા કરવું અને જામનો શીરો ચમડીમાં દાખતાં સેજ ચાસવાળો લાગે અને પતળી જામ હોય ત્યારેજ ઉતારવી. કાચુ સેજખી ઘટ થાય છે તો પછી ઠંડી થયાથી ઘણી ટાંછટ થઈ જાય છે. ઉપલા સામાનની જામ એક રતલ જેટલી થાય છે અને વચ્ચે કદના છ સંત્રામાંથી ઉપર લખેલા હીસાબનો રસ સાથનો ગર નીકળે છે. બે સંત્રા ખાટામીઠા હોય તો રસ સાથના તે એક રતલ ગરમાં એક રતલ ખાંડ લેવી. એ જામ મજાહની લાગે છે.

જીજર આઇસક્રીમ.

સોજો આડુનો મુરખ્યો શર ૦ા, ખાંડ રતલ ૦ા, દરીની કુધની ક્રીમ ભરેલી શર ૦ા, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

લાકડાંની સોજી ખાંડણીમાં મુરખ્યાને બારીક છુંદી તેમાં બધો સામાન ભિળાને કલક ભરેલી ચાળણી યા બોયાંમાંથી છાંડી કાઢીને આઇસક્રીમ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જમાવવું.

જીજર ક્રીમ.

કુધની સોજી ક્રીમ ભરેલી શર ૧, શીરા સાથનો આડુનો સોજો મુરખ્યો રતલ ૧, ઘણી સોજી ખાંડ તોળા ૫, સોજું આઇસીનગ્લાસ તોળા ૩ાા, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧ાા.

મુરખ્યાને ઘણાજ બારીક કાપવો. કોડીનાં વાસણમાં આઇસીન ગ્લાસને ક્રીમ સાથે અડવો કલાક ભીતવી રાખ્યા પછી કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી માટે ખાંડ તથા મુરખ્યાનો શીરા મેળવીને ઇંગારે મુકવું અને આઇસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારી ડંડું થાય ત્યાં સુધી માટે અવારનવાર લાકડાંનો યા રૂપાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો. પછી લીંબુનો રસ તથા કાપેલો મુરખ્યો ભળી માલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકી બંધાયને કાઢવું.

જીજર કેક.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક સુંઠ તોળા ૨ા, ઝૂડી લીકર ગ્લાસ ૧, સાટા માટે બીજો આટો ૫૫ મુજબ.

બધો સામાન ભળી ઘટે તેટલું પાણી લઈ વણાય તેવા આટો બાંધી જરા સાટો નાખીને ૦ા ઇંચ જાદો વણી ખીસ્કીટ ફરથી ગમે તેવા આકારનાં કેક કાપવાં અને જીજવાનાં પત્રાં ઉપર મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં બરાબર જીજવાં.

જીજર ફીક.

છુંદેલી સોજી ખાંડ રતલ ૧ા, ક્રીમ ઑવ તારતર રતલ ૦ા, છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી ચાળેલી બારીક સુંઠ તોળા ૫, ખમીર ચમચી ૧ા.

ક્રીમ ઓવ તારતર સાથે ખાંડ તથા સુંક બેળી તદનજ કલ્લ
ભરેલી તપેલીમાં આઠ ખાટલી ઠંડું પાણી રેડીને તેમાં એ મેળવીને
ચુલ મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢવા કરી પાણી બરાબર
નીતરૂં થાયને ઉતારીને કપડાંથી ગાળા ઠંડું થાય પછી માહે ખમીર
બેળીને એક રાત ઢાંકી રાખવું. તે પછી પથરના ખાટલામાં ભરી
ચપટ બંધ કરવું. ત્રણ દીવસમાં એ પીણું તૈયાર થશે.

જીંજર નત્સ.

છુદેલી ખાંડ તથા સોળે ગોળ દરેક રતલ ૧, મીલનો પેહલાં
નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૨૫, સોજું માખણ
રતલ ૦૧, છુંદીને મલમલથી ચાળેલી સુંક તોળા ૨૧, ઓરેંજ
ના સુકા મુરખાના કટકા તથા લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ગોળનો લુકો કરી બધા કચરો કાઢીને સાફ કરી એક કલ્લ
વાળા ખુનચામાં આટો નાખી તેમાં ગોળ, ખાંડ તથા માખણ
બરાબર મેળવી ખુબ મસળાને આટો બાંધીને અડધી ઇંચ જડું
વણી લીકરગલાસ વડે ગોળ કટકા કાપવા અથવા હથેલીપર અડધી
ઇંચ જાડી અને એક રૂપીયા જેટલી મોટી સરખી ગોળ બીસ્કીટ
યાપીને દરેકની વચમાં મુરખાનો અકેક કટકો વળગાવવો. પછી
લુંજવાનાં પત્રાંને જરા માખણ લગાડી તેમાં જરા છેટે છેટે મુકીને
ગરમ ભટ્ટીમાં પંદર મીનીટ લુંજવું. એ નત્સ મળાડનાં થાય છે.

જીંજર પુડીંગ.

બારીક કાપેલો આદુનો મુરખો તોળા ૧૫ તથા એનો શીરો
પાથર ૦૧, સ્પંજકેકનો લુકો રતલ ૦૧, દુધની ક્રીમ ભરેલી પાથર
૧, માખણ તોળા ૨૧, તાજાં ઇંડાં ૪ ની દાળ, લગાડવાનું
માખણ ખપ મુજબ.

દાળને ખાવાના કાંટાથી સારીકાની મેળવી તેમાં ક્રીમ બેળીને
પછી બધા સામાન એમાં મેળવીને એક માલડને પુરવું માખણ
લગાડી તેમાં ભરી ઉપર ભીંતવેલું કપડું બાંધવું. પછી પુડીંગ
તથા પાઇ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોણાથી એક કલાક
બાફવું. એ પુડીંગ ઘણું મળાડનું થાય છે.

જીંજર બ્રહ્મ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા સોજો નરમ ગોળ દરેક રતલ ૧, સોજું માખણ રતલ ૦૧, છુંદીને મલમલથી આળેલી આરીક સુંક તોળો ૧૧, બેકીંગ પાઉડર ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧ અથવા સોડાબાઇકાર્બ બેઆતી ભાર, વાટેલું નીમક ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ગોળનો ભુકો કરી બધો કચરો કાઢીને કલમવાળા તપેલીમાં ઇંગારે બરાબર પીગળાવવો. પછી આટાને કલમવાળા ખુનચામાં નાખી તેમાં માખણ મેળવી નીમક, સુંકનો ભુકો, બેકીંગ પાઉડર અથવા સોડા ભેળા ગોળ રેડીને સારીકાની ભેળવું. પછી એ મેળવણી થી પોણા ભરાય તેટલાં પત્રાંતા ગોળ દાખાને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં મેળવણી ભરીને ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

જીંજર બ્રહ્મ અમેરીકન.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૧૧, માખણ રતલ ૧, ખાંડ; સોજો ગોળ; કરંટ દરાખ તથા મોટી કાળા દરાખ દરેક રતલ ૦૧, વેલાતી આરેંજના મુરખ્યાના ઝીણા કટકા રતલ ૦૧, આરીક છુંદીને આળેલી સુંક તોળા ૨, બયફળ તોળો ૦૧, સોડાબાઇકાર્બ તોળો ૦૧, તાબાં ઇડાં ૯, સોજું દુધ પાસેર ૦૧, આરીક કાપેલી ૦૧ લીંચુની છાલ, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

બયફળને છુંદવું. કરંટને સાફ કરી ધોષને કોરડી કરવી. કાળા દરાખને ધોષ નુછી કોરડી કરી ઠરીયા કાઢીને આરીક કાપવી. પછી ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી કલમવાળા તપેલીમાં ઇંગારે પીગળાવી ઉતારીને માહે માખણ મેળવવું અને ઇડાં ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોઢવીને તે ભેળાયા પછી બાકીનો બધો સામાન તથા ગોળવાળા મેળવણીને આટામાં બરાબર ભેળા છેલ્લે દુધ તથા સોડા મેળવવો અને એક આંગળ અધુરું રેહ તેટલાં મોટાં દીશાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં મેળવણી ભરીને ધીમી ભટ્ટીમાં બરાબર ભુંજવાં.

જીંજર બ્રહ્મ અમેરીકન ૨ નં.

સોજું મધ રતલ ૧, ખાંડ શેર ૦૧, નવી બદામની ખીજ રતલ ૦૧, વેલાતી આરેંજના સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કટકા તોળા

૫, બારીક છુંદેલી તજ તોળો ગા, માલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા માખણુ ખપ મુજબ.

બદામને છોલીને સલાહસ કાપી ઘોષ્ટને કોરડી કરવી. કલકવાળી તપેલીમાં મધને ચુલે તાવીને ઉતારી ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં બધો સામાન ભેળીને ખપતો ખપતો આટો નાખી વણાય તેવો કણ બાંધી અડધી ઇંચ જાડું વણીને તેને બેવડું વાળીને પાછું અડધી ઇંચ વણીને પછી ખીસ્કીટ કટરથી ગમે તેવા જુદા જુદા આકારના કટકા કાપવા અને ભુંજવાનાં પત્રાને માખણુ લગાડી તેમાં જરા છેટે છેટે મુકીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં લગભગ દોઢ કલાક બરાબર ભુંજવાં.

જંજર બ્રેડ નાળીયેરના.

સોજો નરમ ગોળ રતલ ૧, માલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ગા, તાજું સોજું માખણુ તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ગા, સોજાં નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ બારીક ખમણેલો તોળવું શેર ગા, ત્રાયલા ચોખાનો અથવા માલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ગા, છુંદેલી બાળેલી સુંઠ તોળા રા, લગાડવાનું માખણુ ખપ મુજબ.

ગોળનો છુકો કરીને કચરો કાઢવો. બધા આટામાં સુંઠ ભેળી રાખવી. પછી બધો ખીજો સામાન કલક ભરેલી તપેલીમાં ભેળી ઇંચારે મુકી માખણુ ત્રણને ઉતારીને આટામાં નાખી સારી કાની ધુંદીને એકરસ કર્યા પછી કેકના ગોળ દાબકાઓને પુરવું માખણુ લગાડી તેમાં ભરીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં બરાબર ભુંજવું. આગે કેકનો ટેસ્ટ બનાવેલી સુંઠ હોય તેવો મનહનો લાગે છે.

જંજર ખીસ્કીટ દુનાનો.

માલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોજો ગોળ રતલ ૧, સોજું કણુ માખણુ રતલ ૧ અથવા સોજું મીઠાણનું ઘી રતલ ગા, ધુંદેલી મલમલથી બાળેલી બારીક સુંઠ તોળા ગા, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળા ગા, સોદાખાઈકાર્ય તોળો ગા.

ગોળનો છુકો કરી બધો કચરો કાઢી એક કલક ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક પાશેર પાળી રેરી ચુલે બીમી આંચે મેળવું અને ગોળ પીગળેલે તેમાં માખણુ થા ઘી નાખી તે પીગળેને એળચી,

જયફળ, સુંઠ તથા સોદા મેળવીને પછી ઉતારીને આઠામાં બરાબર ભેળીને બાંધ્યા પછી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું બફું વણી બીસ્કીટ કટરથી અને તે નહી હોય તે પતળા ધારનાં વાઇન ગ્લાસથી બીસ્કીટ કાપી મધ્યમ ભટ્ટીમાં બરાબર ભુંજવી. એળચી જયફળ નહી હશે તો ચાલશે. એ બીસ્કીટ ઘણી મજાહની થાય છે.

જીમ મસુરમાં.

સોજી બકરાંની છ જીભને બાશીને તેની ઉપરની ખાલ કાઢીને ગમે આખી રાખવી અથવા એ કટકા કાપવા પછી આગે ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મસુરમાં છાપેલું છે તે સુજીય પણ ગોસ્ત યા મરઘીને બદલે એ જીભ લઇને તેજ પ્રમાણે પકાવવું.

જીજીપ્સ.

સોજો બાવળનો શુંદર તથા ઘણીજ બારીક દલેલી પાઉદર જીવી સોજી ખાંડ દરેક રતલ ગા, સોજી બારીક આપ્તસીનગ્લાસ તોળા રા, નીરોલી (એરેન્જલાવરનું તેલ) ટીપાં ૩ થી ૪.

શુંદરને સોજી ખલમાં બારીક છુંદી કલકવાળી તપેલીમાં નાખી માહે આપ્તસીનગ્લાસ ભેળા એ બધું પીગળે તેટલું સેજ પાણી રેડીને ચુલે ઇંગારે જરા તાપ દેખાડવો અને પીગળેને ગાળવા માટે જલ્દી બેગ અથવા સફેદ ફૂંનલના સોજી કટકામાં રેડવું. પછી ખાંડને બીજી સાફ તપેલીમાં અડધા શર પાણીમાં પીગળાવી ધીમે બળને મેલવું અને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરી જરા ટાઇટ શીરો થાયને શુંદર સાથનું આપ્તસીનગ્લાસ માહે ભેળી બંધાય તેવું કઠણ થાય ત્યાં સુધી અવારનવાર લાકડાંનો ચમચો ફેરવવો. પછી ઉતારીને ઠંડું પડેને નીરોલી મેળવી બંધાવા આગમચ સાફ મારબલ ઉપર રેડી એક ઇંચના આઠમા ભાગ જેટલું પતળું વેળણથી વણી તદ્દન ઠંડું થવા આગાઉ છરીથી અળચું કરવું અને ઠંડું થાયને ચોરસ યા ડાયમંડ આકારના નાના કટકા કાપવા.

જલ્દી આઇરીશ મોસની.

સોજી ખાંડ શર ૧, આઇરીશ મોસ તોળા ૪, લીંબુનો ગાગેલો રસનાનો ચમચો ૧, તાજી ઇંડું ૧, એળચી ૧૫, ઝંડી તથા લીંબુનું એસેન્સ ૫૫ સુજી.

એળચીને છુંદીને મલમલનાં કપડાંમાં ઢીળા પોતળા બાંધવી. માંસનો કસ નીકળી જાય નહી તેમ તો પણ ત્રણ વખત ઠંડાં પાણીથી ધોવી અને કલક ભરેલી તપેલીમાં ચાર શર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે ધીમે બળતે ઢંધાડું મુકવું અને બીજે ચુલે શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખાંડનો શીરો કરવા મુકવો અને ઇંડું નાખીને તદન નીતરો સેજ ચાસવાળો શીરો કરી ઉતારીને ગાળવો. તેટલાં માંસનું પાણી બળીને જલો બે શર જેટલી રેહને ઉતારી બીનવીને નીચવેલાં જાંજરાં કપડાંમાં રેડી ભચડ્યા વગર એમજ ગળવા દેવી અને છેલ્લે છુંછો રેહ તે ફેંકી દેને તદન કલક ભરેલી તપેલીમાં શીરો રેડી તેમાં એ જલો ભેળી એલચીની પોતળી તથા લીંચુનો રસ નાખી ધીમી આંચે ઢંધાડું મુકી ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરવો અને જલો ભરેલી તૈયાર સવાશર રેહને ઉતારીને અંદરથી પોતળી કાઢી નાખી માહે ટેસ્ટ મુજબ ઈંડી તથા ઍસન્સ ભેળી બીનવેલાં મોહડાંમાં યા બીજાં કાંઈ કોડીનાં અથવા આખાં એનેમલનાં બેલમાં રેડીને ઠંડાં પાણીનાં વાસણમાં મુકવું પણ માહે પાણી જાય નહી તેટલુંજ રેડવું. અને જલો બંધાયને કાઢવી. આઘસમાં ઠંડી કાઢેલી જલો વધારે સારી લાગે છે. કુધની જલો કરવી હોય તો ઉપર મુજબ પણ પાણી એક નામીને તૈયાર જલો એક શર કરવી અને માહે સોળું તાણું પાણી શર કુધ રેડીને પછી પાણી બાળીને સવા શર તૈયાર જલો કરીને ઉતારી ઍસન્સ તથા ઈંડી ભેળીને ઉપર મુજબ ભરીને જમાવવી. એ માંસ ઇંગ્રેજ મોટી દુકાનોમાં મળે છે.

જલો આઈસ્લેંડ માંસની.

દહી જેવા રંગનાં એ માંસનાં મુકાં પાદડાં આવે છે તે હઠી તોળા લેવાં અને તેને ગરમ પાણીથી પેહલે ઘાંઘ પાણી કાઢી નાખીને પછી ખીણું સોળું ઠંડું પાણી એક શર રેડી કલકવાળી સોળ તપેલીમાં ચુલે ધીમી આંચે મુકી જોશ આવે ત્યાં સુધી અંદર લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો. તે પછી ઢાંકીને અડધા કલાક ચુલે રાખવું. પછી ત્રણ તોળા સોળ ખાંડ, શરી નાના બે ચમચા, લીંચુનો રસ નાનો એક ચમચો તથા એક ઇંડાંની સફેદીની અંદરથી ચોથા ભાગ જેટલી લક નેમાં ઠંડું પાણી નાના બે ચમચા ખુબ મળવીને એ બધું તપેલીમાંની માંસમાં નાખી ચુલે રાખી અંદર

અમચો ફેરવ્યા કરવો અને જલ્દી ભરેલી બરાબર એક પાથેર રેહને ઉતારીને જલ્દી ઝેંગ યા જનદાં ઘોતાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળવી. એ જલ્દી પાંચ છ કલાકમાં બાંધાઈ જાય છે. પણ એનો રંગ તાનજ મેલો લાગે છે અને સ્વાદમાં પણ ઘણીજ કડવી છે. પણ નબલાઈ તેમજ છાટીનાં દર્દ માટે અસરકારક છે.

જલ્દી આઘસીનગ્લાસની લીંબુની.

લોહ શુગર અથવા સોજા પેહલાં નાંખરતી ખાંડ શેર ગાા, સારા મેકરનું બારીક આઘસીનગ્લાસ તોળા રાા, તાજાં ૨ ઇંડાંની સફેદી તથા કોટળાંના ઝીણાં કટકા, લીંબુ ૩ નો રસ તથા ૨ ની છાલ.

એક પાથેર ઈંડાં પાણીમાં આઘસીનગ્લાસને મોટાં બોલમાં દસ મીનીટ ભીનવી રાખ્યા પછી તેમાં કકરા પડવું એક શેર પાણી બેળા પીમળે ત્યાં સુધી લાકડાંના અમચાથી દોહવ્યા કરવું. તે પછી કલ્લ ભરેલી તપેલીમાં નાંખી માહે બાકીનો બધો સામાન નાખી ચુલે બળતે મુકવું. અને જલ્દી ફાટીને તદન નીતરી થાયને ભીનવીને નીચવેલી જલ્દી ઝેંગ યા ફલનલથી ગાળાને પાછું ચુલે મુકી જલ્દી તૈયાર અડધો શેર રાખીને ઉતારી ભીનવેલાં મોઢામાં ભરી ઈંડાં પાણીમાં મુકી અને બાંધાવને મોઢાને ગરમ પાણીમાં બોળાંને ઉત્તેજ કાઢી લઇને પછી અંધારી કબજામાં નથી જાય. જલ્દી કાણુ વધ નડી હોય તો આઘસમાં મુકાથી બાંધાશે અને પાપાને સારી લાગશે. એ જલ્દી તદન નીતરી થાય છે અને ઝેર મળીને લાગે છે.

જલ્દી આઘસીનગ્લાસની વાઇનની.

ઉપર આઘસીનગ્લાસની લીંબુની જલ્દી લખેલી છે તેજ રીતે અને તેજોજ બીજો સામાન લઇને એ જલ્દી બનાવવી, પણ એમાં બેજ લીંબુનો રસ નાખવો તેમજ છાલ નાખવી નહીં અને જલ્દી ગાળીયા પછી શેરી અથવા સફેદ વાઇન અડધી પાઇન્ટ રેડી ઉપર લખ્યા જેટલીજ તૈયાર જલ્દી કરીને ચુલાપરથી ઉતારવી અડધો વાઇન અને અડધો ઝંડી પણ ચાલશે. એ જલ્દી પણ ઘણી નીતરી થાય છે અને સારી લાગે છે. દારૂ ઘણો પસંદ નહીં હોય તો એછા લેવો.

જલ્દી આમલીની.

જુની કાળી થઇ ગયેલી નહીં પણ તદન નવી સોજા ચીચોરા કાઢેલી આમલી બાર તોળાને સાફ કરી સોજા વોઇ કોટાનાં વાચણમાં

એક શેર ડાંગ પાણી સાથે ચારથી પાંચ કલાક ભીનવી રાખવા પછી ચોળીને તદનજ કલ્ક ભરેલી ચાળણી અથવા યોયાંને એવીજ કલ્કવાળી તપેલીપર મેલીને છાંડી કાઢી છુંછો ફેંકી દેવો. પછી એ છાંડેલી ચામલીમાં સવા શેર સોજી ખાંડ ભળી ધીમી આંચે મુકી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢી નાખવો. જલ્દી થવા આવે ત્યારે અવારનવાર ઉતારીને ભરી જોવી અને વધુ એાછી નહીં પણ ભરેલી તૈયાર જલ્દી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાછંટ રાખવી. ડાંગી થયાથી જલ્દી બંધાઇ જાય છે.

જલ્દી આરાઈની.

સેજળી બોપડી નીકળેલાં નહીં તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં યા કલ્ક ભરેલી તપેલીમાં સોજો વણુ તોળા આરાઈ તથા ઝીણી સફેદ ચાકરીયા ખાંડ પાંચ તોળા નાખવું અને મેળવણી પતળા નહીં પણ ઘણી ઘટ યાય તેટલું થોડું સોજું ડાંગ પાણી એમાં બરાબર ભેળવું. ત્યાર બાદ એક કલ્કવાળી સાફ તપેલીમાં આશરે દોઢ શેર પાણીને ઢાંકીને ચુલે બળતે મુકવું અને તે ખુબ તરેહ કડકીને માટે ઉછળે ત્યારે પેલો આરાઈ જે હેઠ ઠરી જાય તે તેને પાછો ચમચા વડે બરાબર મેળવીને પછી ચુલેથી પાણીની તપેલીને ઉતારીને એક માણસે ઝીણી પારે જલ્દી જલ્દી નાખવું અને ખીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર ચમચાથી સારી કાતી મેળવવું. જેમ નામતાં જલ્દી નીતરી યાય કે પછી સેજળી વધુ પાણી રેડવું નહીં અને જલ્દીનાં વાસણને ચુલે મુકીને ઘુંટયા કરી જલ્દી કઠણ થાયને ઉતારીને તેમાં ઘણું સોજો ગોલાખ, ઊંડી અથવા વેનીલા એસન્સ ટેસ્ટ મુજબ ભેળીને એક બોલ અથવા મોઢને ખાવાનું સોજું આલીંચ આઇલ વણું સેજ બોપડીને તેમાં ભરીને બંધાયને એમજ કાઢવી અથવા આઇસમાં મુકીને ડાંગી કરીને કાઢવી. એ જલ્દી સીક માણસ અથવા બચ્ચાંને આપવામાં હલકી છે.

જલ્દી આલુચાની.

મણાં નાનાં લીંણુનાં જેટલાં કદનાં અને પાકાં લાલ ટામોટાં હોય તેવાજ દેખાવાનાં અથવા એવાજ વાટનાં પણ પાકાં બંજુરનાં

જેવા રંગનાં તાળાં એખારી આલુ આવે છે અને તેને આલુચા અથવા પેલાતી આલુ પણ કહે છે. તેવાં બરાબર પાકીને લાલ થયલાં અથવા પાકાં જાંબુરનાં જેવાં રંગનાં આલુચા હઠી રતલ લેવા અને તેની ઝીણી ડાંખળી હોય તે કાઢી નાખીને સોજાં ઘોષ સાફ કરીને તેની બેઉ બોરડુ પરનાં ફાડચાં કાપી વચમાંના ઠરીયાવાળા ભાગ સાથેજ એ બધાંને તદનજ કલધ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજખી ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં અનેમલનાં વાસણમાં નાખી માહે સવાશર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે અથવા પુરતા ઘંગારે મેલવું અને ઉભાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. પછી આલુચા તદન નરમ થાયને ઉતારી ઘેતાં મજબુત જાંજરાં કપડાંને પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ખીજાં સોજાં વાસણમાં બધો રસ ગાળી લીધા પછી માહે બાકી રસ રેહ્યો હોય તે પણ ભચડીને કાઢી લઈ છુછો તથા ઠરીયા ફેંકી દેવા. પછી પેલાં વાસણને સોજું ઘોષને તેમાં એ રસ રેડી પેહલાં નંબરની સોજી શાકરીયા ખાંડ અડધા રતલ માહે ભેળીને ચુલે ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકી ઉભાવા દેવું નહી. થોડું બળીને જલ્દી પોણા ત્રણ પાશરને આસરે હોય ત્યારે તેમાં ખાંડાં લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો એક ચમચો ભેળવો. તે પછી જલ્દીની ઉપર મેલ આવે તેને લાકડાંના ચમચાથી કાઢ્યાં કરવો અને અવારનવાર ઉતારીને ભરતાં રહી કુધ ભરવાના પાશરનાં માપથી બે પાશર એટલે બરાબર એક પાઈટ જેટલી તૈયાર જલ્દી રેહને ઉતારીને ઉપર કપડું ઢાંકવું અને ઉપર મેલની છારી આવે તેને ચમચાથી બરાબર કાઢી નાખી જલ્દી તદન ઠંડી થાયને જામ તથા જલ્દી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરવી. એ જલ્દી જલદી નહી પણ બેથી હઠી દીવસે બંધાય છે, તે પછી તપાસીને બંધ કરવી. વધારે જલ્દી કરવી હોય તો આલુચામાં ઉપલે હીસાએ પાણી રેડવું નહી પણ એછું લેવું. કારણ આલુચા નરમ થતાં ઘણા વખત જશે નહી અને પછી બધું પાણી હોવાથી તે બાળવામાં કુટનો ટેસ્ટ બળી જશે.

જલ્દી એપલ.

સુકાયલાં કરમાયલાં નહી પણ સારી જાતનાં સોજાં સારાં રસદાર સપરચનને છોલીને વચમાંના ગાંઠવાળો ભાગ કાઢી નાખીને નકી ગરના હઠી રતલ કટકા લેવા અને તેને સોજાં ઘોષ તદન

કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બે શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને કોલસાને ધંગારે મેલવું અને સપરચન તદ્દન નરમ થાય અને માહે રસ ભરેલો પોણા શેરને આસરે રેહને જલ્દી બેગ યા સોજાં સફેદ જઘાં કપડાંને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળીને માહે અડધા રતલ સોજા આંડ પીગળાવી લીંબુનો રસ નાના ત્રણ ચમચા નાખીને તપેલીને સોજા ઘાઇને તેમાં પાછું મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને ધંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને લાકડાંનું યા ચાંદીના ચમચા અથવા તદ્દન કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢ્યા કરી જલ્દી થવા આવેને અચારનવાર ભરતાં રહી વધુ ઝોઘી નહીં પણ ભરેલી બરાબર બે પાશેર ઝેટલે એક પાઇંટ થાયને ઉતારી પુર્તજ કોડીનાં બોલમાં રેડી દેવી અને કુકી થાયને જમ તથા જલ્દી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરી ઠંડી થાયને પેક કરવી. ઘણી કડણુ જલ્દી કરવી હોય તો સપરચનના કટકા ઉપર લખ્યા કરતાં અડધા રતલ વધારે લેવા. રસ કાઢી લીધા પછી વધેલાં સપરચનને બરાબર ઘુંટી નાખીને આઝ્મે ચોપડીમાં ચીજ કુટનું તથા હલવો સપરચનનો છાપેલો છે તે બેમાંનું ગમે તે એક એનું બનાવવું અથવા જલ્દી પીચની છે તેમાં લખ્યા મુજબ જમ બનાવવી.

જલ્દી ઔરેંજ.

સોજા સફેદ આંડ રતલ ૦૫, નેલસનનો ગદળો જલેતીન તોળા રા, વચલાં કદનાં ઔરેંજ ૩, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, રંગ આઘસકીમનો ચમચી ૦૫.

ઔરેંજને છોલી રસ કાઢીને ગાળવો. પછી અડધાં શેર કકડતાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં જલેતીનને ભીનવી રાખી તે પીગળી જાયને તેમાં બધા સામાન બેળીને ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને માહડમાં ભરી ઠંડાં પાણીમાં મુકવું અને જલ્દી બંધાયને માહડને ગરમ પાણીમાં બોળીને પુર્ત ઉંચકી લઈ નુછીને ખીલોરનાં દીશમાં જલ્દી કાઢવી. આઘસમાં ઠંડી કીધેલી જલ્દી સારી લાગશે.

જલ્દી ઔરેંજ ૨ જી.

સોજાં મોટાં ચાર શેર ઔરેંજને સોજા બરાણીમાં નાખવાં અને એક શેર ઠંડાં પાણીમાં પોણા તોળાને હોસાયે નીમક નાખી

ઔરેન્જ હુએ તેટલું એ મુજબનું નીમકનું પાણી કરી માહે તે રેડીને તેમાં ઔરેન્જને ત્રણ દીવસ સુધી રાખવાં. પણ ઉપર મુજબ નીમકનું પાણી દરરોજ બનાવીને બદલ્યા કરવું અને ચોથે દીને ઔરેન્જને કાઢીને સોજાં ડાંડાં પાણીથી એ ત્રણ વખત ઘોયા બાદ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી લાકડાંના યા કાઠ ખાધા વગરના સોજા કાંઠા બડે બરાબર ઉંડા ચોખા દેવા. ત્યાર બાદ ચાર શેર સોજા ખાંડને કલછ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ઘાયલું એક તાણું આપું છડું નાખી કોટળાં સુધાંજ ભચડીને મેળવી ચાર શેર ડાંડું પાણી રેડીને ચુલે ઉંઘાડું બળતાં ઉપર મેલી ત્રણ ચાર કકરા પડેને ઉતારી થોડીવાર ઢંકી રાખ્યા પછી ઉપર મેલનો પોપડો આપ્યો હોય તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને ખીજ તદનજ કલછ ભરેલી તપેલીની ઉપર બીનવીને નીચવેલું કપડું આંધીને તેમાંથી શીરાને ગાળીને તેમાં ઔરેન્જ નાખી થોડીવાર ધીમી આંચે ઢાંકીને રાખ્યા બાદ પુરતે ઇંચારે તપેલી ઉંઘાડી રાખવી અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી જૈલી તૈયાર થવા આંચે ત્યારે અવારનવાર ભરી જોઈ વધતી એઠી નહી પણ ભરેલી બરાબર એક શેર એટલે એક બાટલી જૈલી થાયને ઉતારીને માટેથી ઔરેન્જ કાઢી નાખ્યાં અને જૈલીને કોડીનાં મોટાં બોલમાં રેડી કુકા થાયને પોટમાં રેડી કડી થાયને જામ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેક કરવી. એ જૈલી કઠણ થાય છે પણ કડવી લાગે છે.

જૈલી અંજીરની.

તદન તૈયાર થયલાં પણ કઠણ સોજાં મોટાં તાજાં અંજીરને ઘોષને છોલ્યા વગરજ ડીચકાં કાઢ્યા પછી તોળીને ઉઠી શેર લેવાં અને તેની ઉપર આવના કાંટાથી છુટા છુટા દસ બાર ચોખા દેવા. પછી ઘણી સોજા દોઢ શેર ખાંડનો જૈલી પીચનીમાં લખ્યા પ્રમાણે પાણી રેડીને તેમજ શીરા કરીને તેજ રીતે જૈલી બનાવી તેમજ ભરીને સેજગી વધતી એઠી નહી પણ બરાબર ભરેલી એ પાશેર એટલે એક પાઈટ રાખવી. મોટો ધાન કરવો હોય તો એજ પીચની જૈલીમાં લખ્યા મુજબ પાણી એણું લેવું, તેમજ એ જૈલી બનાવ્યા પછી વધેલાં અંજીરને છોલીને પીચનીજ કાની એની પણ જામ કરવી.

જૈલી કરવંદાંની.

સોજાં તામ' મોટાં પાકેલાં કરવંદાં તોળેલાં છ શેર લેવાં અને તેને સોજાં ઘોષ ડીચકાં તોડી માંહેથી કસીયા કાઢી નાખી તદ્દનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઢાંકીને ઇંગારે મુકી ઢાંકણુ પર પાણી આપવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાંના ચમચા યા તદ્દનજ કલઈ ભરેલી ચમચથી કરવંદાંને ભચડયા કરવું અને કરવંદાં નરમ થઈ બધો રસ છુટો પડેને ભીતવીને નીચવેલાં મજબુત કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી લેવો. જે રસ ભરેલો આસરે ત્રણ પાશેર થશે તેમાં અડધો રતલ ખાંડ પીગળાવી ભીતવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ખીજી એવીજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને પાછું ઇંગારે મુકવું અને મેલ આવે તો કાઢયા કરવો અને જૈલી જરા ઘાડી જેવી થવા આવે ત્યારે અવારનવાર ભરતાં રહી વધતી ઓછી નહી પણ ભરેલી બરાબર બે પાશેર એટલે એક પાઈંટ જૈલી થાયને કોડીનાં બોલમાં રેડવી. જરા વારે ઉપર બધી મેલની પોપડી બંધાયે તે કાઢી નાખી જામ તથા જૈલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ જોટમાં ભરીને ડંડી થયા પછી પેક કરવી. એ જૈલી ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે કાણુ બંધાય છે.

જૈલી કલેરટ.

સોજા ખાંડ રતલ ૧, સોજો કલેરટ પાઈંટ ૧, ખંડી વાઈન ગ્લાસ ૧, મેર્સશીનો લીફરગ્લાસ ૧, સોજાં બારીક આઈસીનગ્લાસ તોળા ૩ ને વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર.

ઉપલા બધા સામાનને તદ્દનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે દોઢ પાશેર ડંડું પાણી રેડીને ઇંગારે મુકવું અને આઈસીનગ્લાસ પીગળેને ઉતારીને કપડાંથી ગાળી મોટાં મોઢમાં ભરીને ડંડાં પાણીમાં મુકી જૈલી બંધાયને કાઢવું. ગમે તો મોઢને અઘસમાં મુકીને જૈલી ડંડી કરવી.

જૈલી કેરીની.

હાફસ, પાયરી અથવા ખીજી કોઈ પણ સારી જાતની સાખા વગરની પાકેલી મીઠી પણ કાણુ કેરીને છોલીને બધો નકી ગર ગોટળાં પરથી કાઢીને તેના સાડા ત્રણ રતલ કટકા લેવા અને તેને

તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એ શેર ડાંડાં પાણી સાથે ધગધગતે ઇંગારે ઢાંકીને મુકવું અને કેરી તદન નરમ થઈ રસ ભરેલો દોઢ શેર એટલે ત્રણ પાઈટ થાયને ભીનવીને નીચવેલાં ઘટ કપડાંથી ગાળા માહે અડધા રતલ સોજી ખાંડ ભેળી લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો નામી પાછું ખીજી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળીને ઇંગારે મુકવું અને મેલ આવે તે તદન કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી યા લાકડાંનાં ચમચાથી કાઢ્યા કરવો. અને જલ્દી ભરેલી બરાબર એ પાશર એટલે એક પાઈટ કરવી. એ જલ્દી મજાહતી મીઠી થાય છે અને બંધાય છે. ઘણી મોટી પાયરીની પાકી ત્રણ કેરીમાંથી નકી ગર એક રતલ નીકળે છે. રસ ગાળી લીધા પછી રહેલી કેરીને ઘુંટીને કલઈ ભરેલી ચાળણી યા બોયાંથી છાંડી લઈ તેમાં હઠી રતલ ખાંડ ભેળીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક રાખ્યા પછી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે ઘુંટીને જામ ઘટ થાયને ઉતારવી. ઉપર લખ્યા મુજબની પાકી નહીં પણ પાકપર ચઢતી કેરીના છાંયેલા એ રતલ કટકા અને પોણો રતલ ખાંડની ઉપલીજ રીતે અને એટલીજ એ પાશર જલ્દી થાય છે. પણ એ જલ્દી ખાટી ઘણીજ લાગે છે અને ઘણી જલ્દી બંધાય છે માટે ચુલેથી ઉતારીને પુર્તજ કોડીનાં વાસણમાં રેડી દેવી અને જરાવારે ઉપર મેલની છારી આવે છે તેને કાઢી નાખ્યા પછી પુર્તજ પોટમાં ભરી દેતી. એ રસ કાઢી લીધેલી કેરીમાં ઉપલીજ રીતે પણ હઠી રાત્ર ખાંડ ભેળીને જામ બનાવવી. કેરીની જલ્દી લાલ થતી નથી પણ તેવી જલ્દી શામિ છે. માટે તેમ કરવી હોય તો ખાંડ તથા લીંબુનો રસ નાખીને ગાળીયા પછી આએ ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાંયેલો છે તે થોડો બનાવીને જલ્દી જરા ઘેરા લાલ રંગની થાય તેટલો માહે ભેળીને પછી જલ્દી બનાવવી.

જલ્દી કોટની.

કોટ ડીસંખરથી ફૂંલુઆરી સુધી મલી થકે છે. એ કોટ ઝાડ પરથી ઉતારેલા લેવાં નહીં પણ બરાબર પાકટ થયા પછી ઉતારેલાં લેવાં. એવાં પુર્તનાં ઉતારેલાં તાજાં કોટને ભાંજ્યાથી તેનો ગર કોટળાંની સાથે વળગેલો ઘેરા પીળા રંગનો નીકળે છે અને તેની બનાવેલી જલ્દી ટેસ્ટમાં સારી નહીં પણ પુરી લાગે છે માટે તેમ વાંપરવાં નહીં પણ ઉતાર્યા પછી પાંચ સાત દાહડા રાખીને પછી પત્થરની બોંય પર ઢાંકીને અથવા નાળીયેરની ફાની છરા અથવા બતા વડે ભાંજવાં એ

પાકેલાં કોટનો ગર કોટળાંથી અળગો છુટો થઇને ગોળા જેવા અને લાલ રંગનો નરમ નીકળે છે. પણ તેમાંનો થોડો ભાગ કોહીને કાળો થયેલો હોય તો તેટલો કાઢી નાખવો અને ઉપર દર્શાવ્યા મુજબનો સોજો નરમ નીકળે તે ગરને તોળીને અડધા રતલ લેવો. નાનાં ચાર અને મોટાં ત્રણ કોટમાંથી અડધા રતલને આસરે ગર નીકળે છે. એ ગરને તદ્દન કલઘ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમી આંચે મુકવું. પણ અવારનવાર ઉંઘાડીને લાકડાંના ચમચા અથવા તદ્દન કલઘ ભરેલી નાની ચમચથી ગરને ભાંજ્યા કરવો અને ગર બરાબર નરમ થાયને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં ભાંજરા કપડાંથી બધો રસ કોડીનાં બોલમાં અથવા તદ્દન કલઘ ભરેલી નાની તપેલીમાં ગાળી લઈ ગરને મોટી રકાખીમાં કાઢીને તેમાં એક પાશેર ઠંડું પાણી મેળવી પાંચરીને મુકવો અને તદ્દન ઠંડો થાયને પેલાં કપડામાં થોડા થોડા નાખી ભચડીને બાકી રહેલો રસ બધા રસમાં કાઢી લઈ છુટ્ટો ફેંકી દેવો. પછી પેલી તપેલીને સોજી ઘોઘ તેમાં રસ રેડી માહે પેહલાં નંબરની સોજી શાકરીયા ખાંડ એક રતલ ભળીને ચુલે ધીમે બળતે ધંગારે મુકવું અને અવારનવાર ચમચો યા ચમચ ફેરવ્યા કરી બધી ખાંડ પીગળી બળતે ઉતારી એમાં એક ખાટાં લીંબુનો રસ રેડી કોડીનાં બોલમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલના કપડાંથી એ રસને ગાળી લઈ તપેલીને પાછી ઘોઘને તેમાં એ રેડીને ચુલે ઉંઘાડું મુકવું અને જલ્દીમાં મેલ આવશે તેને ચમચા યા ચમચથી કાઢ્યા કરવો. જલ્દી તૈયાર થવા આવશે ત્યારે માહે શીશુ ચઢીને ઉભાવા માડશે ત્યારે તેને ચમચથી દાખ્યા કરી અવારનવાર ઉતાર્યા કરી દુધ ભરવાના પાશિરાનાં માપથી ભરતાં રેહવું અને છેલ્લે એ પાશિરની ઉપર નાના એ ચમચા (ફર્ન્ટસ્પુન) જેટલી જલ્દી રેહ ત્યારે કોડીનાં સાફ બોલમાં રેડીને ઉંઘાડું રાખવું અને જરાવારે ઉપર પોપડી બંધાય તે બધી બરાબર કાઢી નાખીને પછી જલ્દીના પોટમાં ભરી મલમલનાં ઘોતાં કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને પોટ પર ઢંકાય તેમ ડોકની ઉંપરથી વીટાળવું. થોડા કલાકમાં જલ્દી બંધાઈ ઠંડી થઇને ડાહ્યુ થશે પછી જામ તથા જલ્લા બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેક કરવી. એ જલ્લી રાખવાની તહી હોય તો પછી કોડીનાં બોલમાં ભરી. એ બોલમાંની જલ્લી બંધાય

પછી ઉપરથી હેરે સુધી આંગાડા તરફ આગળથી કાપાયી ઉલટાવ્યા
પછી આખી નીકળે છે.

જૈલી કોશી.

સોજી તાજી દુધ શેર ૧, તાજી દહિયા કોશી તોળા જા,
સોજી ખાંડ તોળા ૫, સારા મેકરનું સોજી જૈલેતીન તોળા ૩૫,
તાજી ઘડાં ૨ ની દાળી, તજનો કટકો ઇંચ ૧, ગોલાખનું
અંસેન્સ ડીપાં ૩ થી ૪.

આડધાં દુધને બરાબર કકરો પાડી મોટાં બોલમાં કોશી
નાખીને તેમાં એ દુધ રેડી એથી ત્રણ મીનીટ ઢાંકી રાખ્યા પછી
લોતાં કપડાંથી ગાળવી અને બાકીનાં દુધમાં ખાંડ, જૈલેતીન તથા
તજ નાખી ચુલે મુકી જૈલેતીન પીગળે ત્યાં સુધી અંદર ચમચો
રવ્યા કરવો. પછી કોશી ઠંડી થાયને ઘડાંની દાળને ખાવાના
ઘાંટાથી ખુબ દોહવી પતળી કરી કોશીમાં ભેળીને પછી જૈલેતીનની
પીગળેલી મેળવણી તથા અંસેન્સ મેળવી ભીનવેલાં માલડમાં ભરવી.
ચોવીસ કલાક એમજ ઠંડકમાં રાખ્યાથી બંધાયે, પણ જલદી
જેમયે તે માલડને આઘસમાં મુકવું.

જૈલી કૉર્નફ્લૉઅર.

Brown & Polson's કૉર્નફ્લૉઅર કપસેલો ભરેલો નાનો
એક ચમચો (ફર્ટીફાઇડ) લેવો અને તેને ડોડીનાં વાસણમાં યા
મોટાં કપમાં નાખી સોજાં ઠંડાં પાણીમાં મેળવીને જરા ઘટ કરવું.
પછી નાની તપેલીમાં પાણી રેડી ઢાંકીને ચુલે મુકી તે કકરીને માટે
ઉછળે ત્યારે કૉર્નફ્લૉઅર હેઠે ઠરી જાય છે તેને પાછો ચમચાથી
મેળવીને પછી ચુલેથી પાણી ઉતારી એક માણસે ઝીણી ધારે
રેડવું અને ખીજાં માણસે હાથ રાખ્યા વગર જલદી જલદી મેળવી
જૈલી મજબૂતી નીતરી થાય પછી વધુ પાણી રેડવું નહી. પછી
તપેલીમાં પાણી હોય તે કાઢી નાખીને તેમાં જૈલી નાખી તેમાં
પેહલાં નંબરની ઝીણી શાકરીયા ખાંડ એથી ત્રણ ચમચો ભરીને
ભેળી ચુલે મુકીને માટે ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને જૈલી બંધાય
તેવી ઘટ થાયને ઉતારી ટેસ્ટ માટે ઘણું સોજો ગોલાખ, અંડી
અથવા વેનીલા અંસેન્સ જરા ભેળીને ભીનવેલાં મોટાં કપમાં ભરી

ગમે તો આપસમાં મુકવી અથવા એમજ અંધાયને કાઢવી. તમારે જોલી એજ રીતે વધુ સામાન લઈને બનાવવી. એ જોલી સીક માથુસ અથવા અરચાને આપવામાં હલકી છે, પણ ડોક્ટરની રજા હોય તોજ ગોલામ, ઝંડી અથવા એસેન્સ નાખવું.

જોલી ખરીયાની.

બકરાના આગલા પગના સમારેલા ખરીયા મજાહના ભરેલા મોટા, જાદા આસરે દસ ઇંચ લાંબા હોય તો તે ૬ અને એ કરતાં જરા નાના હોય તો ૯, તેમજ નાનાં બકરાના કુમળાં ખરીયા હોય તો તે ૧૨ એમ એ ત્રણમાંથી જે એક જાતના ખરીયા હોય તે લેવા, જુવમાં ત્રણડે એકલા લેવા નહી, પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ શેર ૧૧૧, રીંજુનો ગસ નાના ચમચા ૨, છુંદેલી એળચી તથા જયફળ ૬ ક તોળો ૧૦, જાદાં છુંદેલા લવંગ તથા તજના ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૦૧, તાજાં ઇંડા ૨, સુકી ચા ચમટી ૨, શેરી તથા ઝંડી ટ્રેસ્ટ મુજબ.

ખરીયાની ખરીની ફાટની અંદર ગાંઠ હોય છે તેને કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી ચોખાનો આટો લગાડી ઘસડીને સોજાં ઘોષ્ટને સાફ ઢીમડાં ઉપર અકેક ખરીયાને છરાની ધારથી નહી પણ પાછલા ભાગથી બરાબર ખોખરો કરવો, છુટો કરવો નહી પછી એક સાફ કલ્લ ભરેલાં ઉડાં તપેલામાં નવ શેર એટલે નવ બાટલી ભરી ઇંડું પાણી રેડી તેમાં ખરીયા નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળને મુકવું. અને તદન નરમ થઈ બધાં હાડકાં છુટાં પડે અને રસ ભરેલો બે શેર જેટલો રેહને કલ્લ ભરેલી કરછીથી ઘુંટી નાખીને બીજી સોજી તપેલી પર કલ્લવાળું બોયું મુકી તેની અંદર ભીનવીને નીચવેલું જાંજીર કપડું પાંચરીને તેમાં બધો રસ રેવો અને ખરીયાના છુંછામાં એક પાશર ગરમ પાણી રેડી કરછીથી ઘુંટીને રસ નીકળે તેને બોયામાં રેડીને પાછું બીજું એક પાશર પાણી રેડી એમજ રસ કાઢી લઈને છુંછો ફેંકી દેવો. પણ કદાચ નવ શેર પાણીમાં ખરીયા ચરે નહી તો પછી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે રેડ્યા ક્ષીને ઉપર મુજબનો રસ કરવો. ત્યારબાદ રસની તપેલીને ઇંડા પાણીથી ભરેલી કચરોટ ચા ખુનચામાં મુકી રસને એકદમ ફંડો થવા દેવો. તેટલાં જામ તથા જોડી બનાવવાની રીત છાપેલી

છે તેમાં લખ્યા મુજબ ફલેનલ યા બીજાં કપડાંની ઝોળા બાંધીને તૈયાર કરવી અને રસ તદનજ ઠંડો થઈ સપાટીની ઉપર ચીકાસ બંધાઈને ઢરી રેહ પછી કથરૌટ યા ખુનઆમાંથી રસની તપેલીને કાઢીને જરા ઢળટી મેલી રસની ઉપરના ચીકાસને મરચીનાં સાફ પીછાં વડે એક રકાબીમાં બધો કાઢી નાખવો. સેજખી ચીકાસ રાખવો નહી. પણ એમ કાઢ્યા પછીખી રસની સપાટીની ઉપર ચીકાસ તો રેહ છે માટે એક સફેદ ફલેનલના સોળાં કટકા યા હુવાલને ઠંડાં પાણીમાં ઘોળા નીચવીને તેમાંથી પાછો રસને એક વખત ગાળવો. તે પછી મળાડનો ચીકાસ વગરનો તદનજ સાફ રસ થાયને છડાંને ઘોષ સાફ કરી બીજી તદનજ કલષ ભરેલી સાફ ઢંડી તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં છડાંને કોટળાં સુધાંજ ભચડીને બરાબર મેળવી અંદર ખરીયાનો રસ ભેળાને પછી એક વાસણમાંથી બીજા વાસણમાં ઘોળાય નહી તેમ ઢંચી ધારે રસને પાંચ છ વખત રેડવો, જેમ કરતાં છડાંમાં કફ ચઢીને શીથ્ણ આવશે. તે પછી એ બધું પાછું પેલી તપેલીમાં રેડીને માટે એળચી, જાયફળ, તજ, લવંગ તથા આ નાખીને ચુલે માટે બળતે તપેલીને ઢંધાડી મુકી તદનજ સાફ કલષ ભરેલી કચ્છીથી રસને ઘુંટ્યા કરવો અને અંદર ઘણા બરાબર જોશ આપેને ચુલામાંથી બળવું કાઢી નાખી જલ્લીમાં ફરતો લીંબુનો રસ રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને છંગારે રાખવું અને થોડો વખત પછી ઢંધાડીને એક ચમચાથી જલ્લીને વચમાંથી જરા કાઢીને જોવી અને ફાટીને તદનજ નીતરી કાચ જેવી લાગે તો ઉતારી, પણ તેમ થઈ નહી હોય તો પાછી ઢાંકી તેમ નીતરી થાયને ઉતારી ઘણાં જાંજરા ઘોતાં સફેદ કપડાંને ભીતવી નીચવીને બોયું ઉજળી સાફ કરી તેમાં કપડું મુકીને એક વખત પાછો રસ ગાળીયા પછી ઝોળામાં રેડીને હેઠે વાસણમાં હલવે હલવે જલ્લી ગળવા દેવી, ભચડીને યા ઝોળાને હલાવીને ગાળવું નહી, તેથી જલ્લી ગદળી થાય છે. જલ્લી ગળાયને કુધ ભરવાના પાશિરાનાં માપથી ભરી જોઈ છ પાશિર એટલે ત્રણ પાઈટ થઈ હોય તો કાંઈ નહી પણ વધારે હોય તો બીજાં સાફ વાસણમાં ચુલે મુકી બાળાને એટલીજ કરવી, તેમજ જો એાછી થયલી હોય તો બીજાં સોળાં કટકડાં પાણીને ઘટ કપડાંથી ગાળા તે જલ્લીમાં ઉમેરીને છ પાશિરની ઉપર નાના ચાર પાંચ ચમચા જેટલી કરીને પછી પાછો બરાબર જોશ આપીને છ પાશિર કરવી.

એ જલ્દી તદ્દન નીતરી ફેરવાના રંગની થાય છે. પણ લાલ રંગની કરવી હોય તો આગ્રે ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છે તે મુજબ પણ થોડી ખાંડ બાળી રંગ કરી તે જરા બિળાને લાલ રંગની કરવી. પછી તદ્દન ઠંડી થાયને આપણા ટેસ્ટ મુજબ માહે શરી તથા ઊંડી બિળવો. દાડમના રંગની જલ્દી બેવામાં સારી લાગે છે માટે તેવી કરવી હોય તો આગ્રે ચોપડીમાં રંગ આઘસકીમનો છે તેવો અને તે નહી હોય તો તૈયાર વેલ'તી પણ મલે છે તે જલ્દી દાડમના રંગની થાય તેટલો માહે બિળવો. ગોલાથના જેવા ટેસ્ટની જલ્દી સારી લાગે છે માટે જલ્દી ઠંડી થયા પછી ક્રોસ એન્ડ પ્લેકવેલનું એસેન્સ આપ રોજના ફક્ત ત્રણ ટીપાંજ બિળવાં અથવા પેનીલા અથવા રાજબેરી એ બેમાંથી જે તે એક એસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ જલ્દીમાં બિળવું. લીંબુનો ટેસ્ટ પસંદ હોય તો એ એસેન્સનાં થોડાં ટીપાં જલ્દીમાં મિળવવાં. પણ કોઈથી જાતનું એસેન્સ, રંગ યા બીજું કંઈ પણ ગરમ જલ્દીમાં નાખવું નહી, તદ્દન ઠંડી થાય પછીજ નાખવું. પછી તૈયાર જલ્દીને મોઢમાં યા તંબલરમાં ભરી ઠંડાં પાણીનાં વાસણમાં મુકી ઉપર બીજું કંઈક ઢાંકીને ઠંડીની રૂઠમાં રાત્રે ઓઢળમાં ખુલ્લી જગ્યામાં મુકવી. પણ બીજી રૂઠમાં તો આઘસમાં મુકીને જલ્દી જમાવવી. જ્યાં સખત ઠંડી પડતી હોય ત્યાં તો ગાળતી વેળા કપડાંમાંજ જલ્દી બંધાઈ જાય છે અને માહેથી ગળા શકતી નથી, માટે તેમ હોય ત્યારે પાસે સળગાવેલી સગડીઓ મુકવી.

જલ્દી ગુસબેરી.

છલદાંમાંથી કાઢેલી સોજ પાકી લાલ ગુસબેરી રતલ ૩, સોજ ખાંડ શેર ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

ગુસબેરીનાં ટીચકાં કાઢી સોજ ઘાંધને બધે કટકા કરી તદ્દન કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ઢાંકીને ઘંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાંના ચમચા યા કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી ભચડયા કરવું અને બધી ગુસબેરી તદ્દન નરમ થઈ જાયને ઉતારી ખુબ ભચડીને ઘુંટી નાખી ખાડીનાં જાંજરાં સોજ કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને તેમાં નાખી નીચવીને બધા રસ ગાળા લેવો. એ ગાળેલો રસ આસરે ભરેલો એક શેર એટલે એક બારલી જેટલો થશે, તેમાં ખાંડ પીગળાવી લીંબુનો રસ નાખી પેલી તપેલીને સોજ

ધોધને તેમાં મલમલનાં કપડાંથી પાછું ગાળીને ધગધગતે ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી જલ્દી તૈયાર થવા આવેને અવારનવાર ઉતારીને ભર્યા કરી ખરાબર ભરેલા બે પાથેર એટલે એક પાછંટ થાયને ઉતારીને કોડીનાં વાસણમાં ખાલી કરવી. જરા વારમાં ઉપર પોપડી બંધાશે તેને કાઢી નાખ્યા પછી જામ તથા જલ્દી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરી અને તદન ઠંડી થાયને પેક કરવી. એ જલ્દી જલદી બંધાય છે.

જલ્દી ચમપીન.

સોજી ખાંડ શેર ૧૦, સોજી જલેલીન તોળા ૩૦૦, ચમપીન ખાટલી ૧, લીંબુ ૧ નો રસ તથા છાલ, તાજાં ૧ ઇંચની સફેદી.

એક પાથેર સોજાં ઠંડાં પાણીમાં જલેલીનને તદનજ કલકલ ભરેલી તપેલીમાં દસ મીનીટ રાખ્યા પછી લીંબુનો રસ, છાલ, ખાંડ તથા ઇંચની સફેદી ખરાબર ભિળી ધીમે બળતે મેલીને ઘુંટ્યા કરવું અને એક કકરો પડેને માહે એક ચમચો ઠંડું પાણી નાખીને ઉતારી પાંચ મીનીટ ચુલા આગલ મુકી રાખ્યા પછી માડીનાં સોજાં કપડાંને કકડતાં પાણીમાં ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ગાળીયા આદ ચમપીન મેળવીને ભીનવેલાં મોદડમાં ભરવું અને બંધાયને કુકાં પાણીથી મોદડને ધોધને જલ્દી કાઢવી. આઈસમાં ઠંડી કીધેલી જલ્દી વધારે સારી લાગશે.

જલ્દી ચીનાઈ સફેદ વાસની.

ચીનાઈ સફેદ વાસની લાલ દારીથી બાંધેલી મુડીઆ આવે છે અને તેને કાણુડાં ઘાસ કેલ છે તે જીવું નહી પથ્થુ સોજી નવું પોણા તોળા લેવું અને તેને સોજાં પોલમાં સોજી ધોધને વખત મેલે તે ચાર પાંચ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું અને તેમ નહી બને તે પછી એમજ એ ધાયલાં ઘાસને કલકલવાળી તપેલીમાં સવાશેર ભરેલાં ઠંડાં પાણીમાં નાખી ખાર એળચીના દાણા, ૧૦ જયફળ તથા અડધી ઇંચ તજના કટકાને જાડું છુદી મલમલનાં કપડાંમાં ઢીળી પોતળી બાંધીને તે તથા લીલી ચાહેતાં બે પાદડાંને ધોધ જરા ચોળીને એ બધું ઘાસમાં નાખી ચુલે ઉઘાડું બળતાં ઉપર મુકવું અને બધું ઘાસ તદનજ

પીગળા જયને ઉતારીને તેમાં અડધો શર સોજી આંડ પીગળાવીને પછી બીજી એવીજ સોજી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને પાછું ચુલે મુકી ઉપર મેલ આવે તે આંધરાંની ચમચથી કાઢવા કરવા અને જલ્દી તૈયાર ભરેલી એક શર એટલે એક ખાટલી જેટલી કરીને ઉતારવી અને પંદર મીનીટ પછી માહે ઘણું સોજે ગોલાખ નાના ત્રણ ચમચા તંથા ટેસ્ટ મુજબ જરા ઘૂંડી બેળી મોહડ થા તપ્પલરમાં ભરીને ઠંડા પાણીમાં મુકવું. ચાર કલાકમાં જલ્દી બરાબર બંધાય છે. પણ એ કરતાં વધારે હોય તો તેને બંધાતા વાર લાગે છે. આપ્તસમાં ઠંડી કીધેલી જલ્દી વધારે સારી લાગે છે. જલ્દી જરા કઠણ જોઇયે તો ઘાસ પાંચ વાલ એટલે એઆની ભાર વધારે લેવું. એ જલ્દી લાલ દાડમના રંગની કરવી હોય તો આએ ચોપડીમાં રંગ આપ્તસકીમનો છે તેવો રંગ જલ્દી ઠંડી થાય પછી મજબુતનો લાલ રંગ થાય તેટલો બેળીને પાછી ગાળીને પછી ઉપર મુજબ ભરવી. ઉપર લખ્યાં કરતાં અડધી જલ્દી બનાવવી હોય તો લખેલું છે તે કરતાં પાણી જરા વધારે લેવું, કારણ ઉપલે હંસાએ અડધું પાણી લીધું હોય તો તે જલદી બળી જશે અને ઘાસ પીગળીયા વગર રેડશે. તેમજ ઉપર લખ્યા કરતાં બેવડી જેલી કરવી હોય તો બેવડું પાણી લેવું નહીં, કાંકે ઘાસ પીગળતાં તેટલોજ વખત લાગશે અને પછી વધારે પાણી રેડ તે બધું બાળવું પડશે. તેટલા માટે આપણી સમજણ મુજબ ઘાસનાં પ્રમાણમાં પાણી એમજ લેવું. ચીનથી દાખડાઓમાં કઠણ જેલી આવે છે તેવી બનાવવી હોય તો ત્રણ તોળા ઘાસને સોજી વોધ સોજી તપેલીમાં દોઢ શર પાણી સાથે ચુલે બળતે મેલી બધું ઘાસ તદનજ પીગળી જયને ઉપર મેલ આવે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખીને પછી એક શર છુંદલી ચીનાઇ શાકર માહે બેળીને પુર્તજ ઉતારી પાડી જેલી સવા ઇંચ જલદી થાય તેવાં વાસણમાં રેડવી અને કઠણ બંધાયને કટકા કાપીને કાઢવાં. એ જેલી વધુ વખત રેડશે નહીં, ત્રણ ચાર દાહડાજ રેડશે.

નરાં દુધમાં જલ્દી બનાવવી હોય તો દોઢ તોળા ઘાસને સોજી વોધ સોજી કલમવાળી તપેલીમાં બે શર સોજી તાજું દુધ રેડી

તેમાં નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકી કકરો પડેને અંદર અમચો ફેરવવો, એવા એ ત્રણ કકરા પડતાં ઘાસ તદનજ પીગળા જાય પછી માહે સોજી પોણો શેર ખાંડ નાખવી. ઘાસ પીગળાયા આગમચ ખાંડ નાખવી નહી, તેથી ઘાસ બરાબર પીગળતું નથી. ખાંડ બરાબર પીગળી ગયા પછી ખીજી એ ત્રણ મીનીટ ચુલે રાખીને ઉતારવું અને સોજાં મજબુત ખાડીનાં જાંજરાં કપડાં અથવા જાદી નેટનાં ચોવડાં કપડાંમાં જલ્દી નાખવી અને એમજ ગળે નહી તો પછી અંદર અમચો ફેરવીને અથવા નીચવીને બધી જલ્દી ગાળી લેવી. ત્યારબાદ પંદર મીનીટ રહીને રાજબેરી તથા વેનીલાનું એક ભેગું ઍસેન્સ યા બેમાંનું જે તે એક જાતનું ઍસેન્સ ટેસ્ટ મુજબ નાખવું. બદામનું ઍસેન્સ હોય તો તેનાં ચાર ટીપાંજ નાખવાં, તેમજ ગોલાબનું ઍસેન્સ હોય તો તેનાં પાંચ છ ટીપાં નાખવાં. મરજી પડે તો એ ચારે જાતનું ઍસેન્સ ભેગું નાખવું. રંગીન જલ્દી કરવા હોય તો રંગ આલ્સક્રીમનો આપણી મરજી મુજબ જડી ઘેરી ખુલ્લી થાય તેટલો જરા રંગ જલ્દીમાં ભેળવો. બદામનાં ઍસેન્સને બદલે સોજી બદામની નવટાંક ખીજને છોલી જરા ગોલાબ સાથે ઘણી બારીક છુંદી અથવા પીસીને પછી ગરમ જલ્દીમાં એ બરાબર ભેળાતી નથી પણ સપાટી પર તરતી રહે છે, માટે જલ્દી સેજ કુકી થાયને તેમાં બદામને ઘણી બરાબર મેળવીને પછી મોહડમાં અથવા કોડીનાં બોલમાં ભરવી. પણ વળા એમ બદામ ભેળતી વેળા જલ્દીને ઘણી ધુંટવી નહી, તેથી જલ્દી ફાટી જાય છે. એ જલ્દી એક શેર દુધની કરવી હોય તો તેમાં ઘાસ દસ આની ભારજ લેવું. અડધા શેર દુધની જલ્દીમાં ૧૦ તોળો લેવું. કારણ ઘાસ પીગળતાં વખત લાગે છે અને તેટલાં થોડું દુધ બળી જવાથી પછી જલ્દી ઘણીજ ફણુ થઇ જાય છે. પાણી સાથની દુધની જલ્દી કરવી હોય તો દાઢ તોળા ઘાસને સોજી થોડા બને તો ચાર પાંચ કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી લેવું યા એમજ થોડાં લેવું અને પોણો શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે મુકી ઘાસ તદનજ પીગળા જાયને ચુલે સેજ ઇંગાર ઉપર જલ્દી ગરમ રાખવી. અને સોજી તાજી દાઢ શેર દુધમાં પોણો શેર ખાંડ પીગળાવી ગાળીને ચુલે મુકી પાશરને આસરે દુધને બાળીને સવા શેર જેટલું રાખવું. પણ તે વખતે માહે અવારનવાર અમચો ફેરવીને ઉપર

મલાઈ થવા દેવી નહી. પછી ઉતારીને પીગળાવેલાં ઘાસ સાથે ભેળીને ઉપર નરાં દુધની જલ્લીમાં લખ્યા મુજબ રંગ તથા એસેન્સ ભેળી ગાળીને મોલડ યા બોલમાં ભરી. દુધની જલ્લી સસ્તી બનાવવી હોય તો અડધો તોળો ને પાંચ વાલ્ડ એટલે દસ આની ભાર ઘાસને સોજી ઘોષ હઠી પાશર પાણી સાથે બળતે મુકવું. ઘાસ તદ્દન પીગળી જાયને બ શર ખાંડ નાખવી અને તે પીગળીને ઉતારવું અને દોઢ પાશર કકડવું દુધ એમાં મેળવીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી સોજી ગોલાબ નાના બે ચમચા અથવા ગોલાબનું એસેન્સ ફક્ત બેજ ટીપાં ભેળી ગાળીને મોલડ યા બોલમાં અથવા રકાથીએમાં ભરીને ડાંડાં પાણીમાં મુકવી. ઉપલી કોષ્ટ પશુ જલ્લી આઇસમાં ડાંડી કીચેલી વધારે સારી લાગે છે. ગરમ જલ્લીમાં ડાંડુ દુધ ભેળીયાથી કોષ્ટવાર કાઢી જઈ હેડ નીતર પાણીનું પડ અને ઉપર દુધનું એમ બે પડ એ જલ્લીમાં થાય છે.

પીવાનો સોજામાંનો રાજબેરી સોદા નાખીને જલ્લી બનાવવી હોય તો એક તોળા ઘાસને સોજી ઘોષ હઠી પાશર ડાંડાં પાણી સાથે ચુને ધીમે બળતે ઉઘાડું મુકવું અને ઘાસ તદ્દન પીગળી જાય પછી માહે અડધો શર સોજી ખાંડ નાખવી અને તે પીગળીને ઉપર મેલ આવે તેને ચમચાથી કાઢ્યા કરવા અને જલ્લી ભરેલી બે પાશર જેટલી કરીને ઉતારી મલમલનાં કપડાંથી ગાળવી. પછી જલ્લીમાંથી વરાળ નીકળતી બંધ થાયને રાજબેરી સોદાની એક બાટલી જેમાં એક પામંટ હોય છે તેને ઉપેડીને સોજાં કોડીનાં બોલમાં રેડવા અને તેમાંની ગેસ ઉડી જઈને શીશુ બેસી જાય પછી જલ્લીમાં બરાબર મેળવીને મોલડ અથવા બોલમાં ભરી અને કઠણ થાયને કાઢવી. એ જલ્લી દુધની બનાવવી હોય તો ઉપર નરાં દુધની બનાવવા લખેલું છે તે પ્રમાણે પણ બે શર દુધમાં ઘોણા બે તોળા ઘાસ તથા એક શર ખાંડ નાખીને તેજ રીતે જલ્લી બનાવી ગાળીને પંદર મીનીટ થાયને ઉપર મુજબ રાજબેરીની બાટલીને ઉપેડી ગેસ ઉડી ગયા પછી જલ્લીમાં ભેળીને મોલડ યા બોલમાં ભરી બંધાયને કાઢવી. એ બેડ જલ્લી બેવામાં તેમજ ટેસ્ટમાં મળહની લાગે છે, પણ આઇસમાં ડાંડી કીચેલી વધારે સારી લાગે છે. એ બેડ જલ્લીમાં બીજું કાંઈજ નાખવું નહી પણ દુધની જલ્લીમાં રાજબેરી સોદા ભેળીયા પછી ગમે તો છેલ્લે બે ચમચા વેનીલા એસેન્સ નાખવું.

જેલી ચીનાઇ સુકાં ઘાસની (મેસની.)

ચીતનાં અંધારથી એક જાતનું સુકું કાચા જેવું ઘાસ આવે છે અને ખીજી ઝીણી ખુપરીઆ સાથે વળગેલું બારીક સુકી મેસ આવે છે તેને ખુપરીઆથી છુટું કરવું અને એ એમાંથી એક જાતનું નરું ઘાસ તોળા ૯, ઘણી સોજ સફેદ પહેલાં નંબરની શાકરીયા, ખાંડ શેર ૨૧, સોજે ઘેડી નાના ચમચા ૬, ઘણાજ સોજે ગોલાખ નાના ચમચા ૪ અથવા અર્ધ-સ આંવ રોજ ટીપાં ૩૦, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, બારીક છુદેલી એળચી તોળો ૧૧, તજના ઝીણા કટકા તોળો ૦૧૧, લીલી ચાનાં પાદડાં ૬, તાજાં ઇંડાં ૨.

ઘાસને સોજી કરી સાંજથી ઠંડાં પાણીથી પાંચ છ વખત સારીકાની ઘસડી સોજી ઘોઘને આપી રાત ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી પાછું સહવારે ઘોઘ સોજી કરીને તદ્દન કલઘ ભરેલાં તપેલાંમાં નવ શેર ઠંડાં પાણીમાં બરાબર ભેળાને ચુલે ધીમે બળતે ઢાંકીને મુકવું. પછુ અદર ચમચ ફેરવીને મેળવ્યા કરવુ નહી, તેમ ક્રીધાથી જેલી ગદળી થશે માટે કકરો પડતાં ઘાસ ઢાંકણને વળગી જશે તેને ચમચથી કાઢીને માહે તે પાછું એમજ નાખ્યા કરવું. એ રીતે ઘાસમાંનું આડધું પાણી બળેને ઉતારીને ભીનવીને નીચવેલાં સફેદ ઘટ સોજાં કપડાંમાંથી ખીજી કલઘ ભરેલી સાફ તપેલીમાં રસને ગાળવો. પછી લીલી ચાને ઘોઘ કુડી ખાંધી તેને જરા એળાંતે તે, લીંબુનો રસ એળચી તથા તજને રસમાં નાખી પાછું ચુલે ઉંઘાડું મેલવું અને ઘણા કકરા પડ્યા પછી માહેથી ચાનો બરાબર સોહડમ આવે પછી ચા કાઢી નાખવી. એ રીતે જેલી ઉકળે તેટલાં ખાંડમાં કોટળાં સુધાંજ ભચડીને એક ઇડું મેળવીને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ખીજી ચુલે ઘણા ઘાડો શીરો બનાવી ગાળાને તૈયાર જરા ભેભટ ઉપર ગરમ રાખવો. પછી બાકીનાં એક ઇડાંને ભાંજી આવના કાંટાથી સારીકાની દાહવીને તપેલાંમાં ઉકળતી જેલીની ઉપર જરા જરા છાંટ્યા કરવું અને ઉપર મેલ આવે તે આંધરાંની ચમચથી કાઢ્યા કરવો અને થોડી જેલી બળેને પેલી પેહલી તપેલીને બરાબર સોજી ઘોઘને તેમાં જેલીને સાફ કપડાંથી પાછી ગાળીને તેમાં શીરો ભેળી પાછું ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી

આસરે ત્રણ શેર અથવા તેની સેજ ઉપર જલ્લી રેહને ઉતારીને પાછી એક વાર ફરી સોજાં કપડાંએ જલ્લીને ગાળાને વીસેક મીનીટ કપડાં ઢાંકીને રાખ્યા પછી ઘૂંડી તથા ગોલાખ અથવા ગોલાખનું એસેન્સ ભેળીને મોહમાં અથવા તંપ્લરોમાં ભરવી. જલ્લી ઠંડી થવાથી બંધાઈને કઠણ થશે. ઠંડી જલ્લી જોઈએ તો જલ્લી ભરેલાં વાસણોને આઈસમાં મુકવાં. વધારે ધાસની જલ્લી કરવામાં બેવડું પાણી રેડવું નહીં પણ એમાંની સફેદ ધાસની જલ્લીમાં લખેલી રીતેજ પાણી રેડવું. એ જલ્લી બરાબર બને છે ત્યારે મગજની તદન નીતરી અને કેરબાના રંગની થાય છે. ઉકાળાને જલ્લી કાઢી લીધા પછી વધેલા છુંછામાં બીજું પાણી રેડીને પાછું ઉકાળાયાથી બીજી થોડી જલ્લી થાય છે. એ જલ્લીમાં દુધ નાખીને બનાવેલી સારી લાગે છે, તેને માટે ઉપલીજ રીતે પણ નવ તોળા ધાસની દોઢ શેર જલ્લી બનાવવી અને સોજાં તાંજાં ત્રણ શેર દુધને અડધું બાળાને ચુલેથી બેઉ ઉતાર્યા પછી ભેળા ગાળાને જલ્લી ચીનાઈ સફેદ ધાસનીમાં લખ્યા મુજબ એસેન્સ અને મરજી પડે તો રંગ પણ નાખવો. પણ એમાં લીલી આ, તજ, એળચી, ગોલાખ તથા ઘૂંડી કાંઈજ નાખવું નહીં.

જલ્લી ચોકોલેટ.

સોજા ખાંડ રતલ ૦, ચોકોલેટનો ખારીક ભુકો તોળા ૫, સોજા જલેતીન તોળા ૨૫, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, સોજા તાજા દુધ ૫૫ મુજબ.

એક પાશર દુધને કકડાવી તેમાં જલેતીનને ભીનવી રાખવું અને તે પીગળેને ચોકોલેટ તથા ખાંડ મેળવી નરમ માથા જેવું કરવા માટે એમાં બીજું દુધ ભેળીને પછી દુધમાં ભીનવેલાં જલેતીનને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં બીજું એક પાશર દુધ ભેળીને એક કકરો પાડી માહે ચોકોલેટવાળા મેળવણી મેળવી ચુલે દસ મીનીટ ઘૂંટીને ઉતારી રેનીલા નાખીને ભીનવેલાં મોહમાં ભરી બંધાઈને જલ્લી કાઢવી. ઠંડી જલ્લી સારી લાગે છે માટે ગમે તો મોહને આઈસમાં મુકવું.

જલ્લી જલેતીન.

સોજા હઢી તોળા જલેતીનને કોડીનાં વાસણમાં એક પાશર ઠંડાં પાણી સાથે પોણા કલાક ભીનવી રાખવું. પછી બે પાશર

પાણીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મુકી કકરા પડેને તેમાં ભીતવેલું જલેતીન નાખી સારીકાની મેળવી દેવું અને ઉપર મેલ આવે તે કાઢી જલેતીન તદ્દન પીગળી જાયને ઉતારી ગાળીને મીઠાસ પુરતી સોજી ખાંડ તથા ટેસ્ટ મુજબ લીંબુનું અસેન્સ તથા શેરી યા ક્વેડી ભેળીને ભીતવેલાં મોહમાં ભરીને આઈસમાં મુકવું. અને આંધાયને મોહને ગરમ પાણીમાં બોળીને અંદરથી તુર્તજ કાઢી લઈ જલેને ઉલટાવીને કાઢવી.

જલ્દી જલેતીન ૨ જ.

સોજી ખાંડ શેર ૧૫૫, સોજી જલેતીન તોળા ૨૫૫ એટલે ૧ આંડેસ, તદ્દન નીતરો ગાળેલો લીંબુનો રસ નાનો ચમચો (ફેઝ્ટસ્પુન) ૧, તાજું ઇંડું ૧, તજના ઝીણા કટકા; જાદી છુદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તેળા ૧૫૫.

ખાંડમાંથી ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડનો આઝો વીવીધ વાંનીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છે તે મુજબ ઘાડો રંગ બતાવેલા. જલેતીનને સવાશેર એટલે સવા આટલી ઇંડાં પાણીમાં પાણી કકાક ભીનવી રાખવું. પછી ઇંડાને ઘાઘ સોજી કરી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં બધી ખાંડ નાખી માલે કોટળાં સુધાંજ આખાં ઇંડાને ખુબ ભચડીને કોટળાંનો ભુદો થાય તેમ સારીકાની મેળવીને તેમાં પાણી સુધાંજ જલેતીન ભેળા એળચી, જાયફળ તથા તજ નાખી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકવું અને અંદર અવારનવાર સોજી કલહવાળી ચમચ ફેરવી ખાંડ તથા જલેતીન બરાબર પીગળેને ઢાંકણ ઢાંકવું. બે ત્રણ જોશ આવી ઉપર મેલનો પોપડો થાયને ઉતારી પાડી જરાવાર પછી જલ્દી નીકળે નહીં તેમ આંધરાંની ચમચથી બધો મેલ કાઢી નાખીને પછી ભીતવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને દુધ ભરવાના પાશરાના માપથી જલ્દીને ભરી જોવી અને જલ્દી સવાશેર અથવા તેની ઉપર નાના બે ચમચા જેટલીજ હોય તે કાંઈ નહીં પણ તેથીબી વધારે હોય તે બીજી સોજી તપેલીમાં રેડી ચુલે બાળીને સવાશેર જેટલી કરીને ઉતારવી અને પાંચ મીનીટ પછી લીંબુનો રસ ભેળી જલ્દી ઘણા ઘેગ લાલ રંગની થાય તેટલો માલે જરા જરા કરીને બાળેલી ખાંડનો રંગ મેળવેલો, એકદમ ઘણું નાખેલો નહીં. પછી મોહમાં

યા તદનજ આખાં ઐનેમલનાં બોલમાં ભરવી. પણ એ જલ્લી અંધાયા પછી પાછી જલદી પીગળી જાય છે માટે ખાવાની એ કલાક આગમય આમે લીલીધ વાંતીમાં આદસકીમ બતાવવાની રીત છે તેમાં લખ્યાં મુજબ આદસના લુકમાં નીમક ભેળી તથા યા તપેલીમાં ભરી તેની વચમાં મોદડ યા બોલ મેલીને ઉપરથી જડું કપડું યા નમદો દામી મુકવો અને જલ્લી તદન કડણ થાયને આદસમાંથી કાઢી મોદડ યા બોલમાં ફરતી કીનારી અળગી કરી ઉલટાવીને આખી જલ્લી કાઢવી. એ જલ્લી ખરીયાની જલ્લીના જેવી ફરવી હોય તો શીકા લાલ રંગની થાય તેટલોજ ખાંડનો રંગ ભેળીને પછી શૂરી તથા બ્રૂડી દરેક નાનો એક ચમચો મેળવીને પછી જમાવવી. એ જલ્લી મળહતી લાગે છે.

જલ્લી જાંબુરની.

ઘણાં સોજાં મોટાં પાકાં કાળાં જાંબુર પાંચ શેર લેવાં અને તેને ઘોષ સોજાં કરી તદનજ કલછ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર ડાંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલી માહે એક શેર જેટલો રસ રેહને ઉતારીને ખીજી સોજી તપેલીમાં ભીતવીને નીચવેલાં જરા ઘટ કપડાંથી બધો રસ ગાળવો અને તેમાં સોજી પોણા રતલ ખાંડને પીગળાવી લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો રેડીને જાંબુર ઉકાળેલી તપેલીને સાફ કરી ભીતવીને નીચવેલાં જદાં કપડાંથી ગાળીને ધગધગતે ઘંગારે મેલવું અને જલ્લી ભરેલી તૈયાર બરાબર અડધો શેર કરીને ઉતારી હુર્તજ ખીજાં કોડીનાં વાસણમાં રેડી દધ જરા વાર કરવા દેવી. પછી ઉપર મેલની પોપડી અંધાય તેને કાઢી નાખીને જમ તથા જલ્લી બતાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરી તદન ડાંડી થાયને પેક કરવી. એ જલ્લી ભરેલી અડધા શેરનું વજન એક રતલ થાય છે અને ઘણી કડણ થાય છે.

જલ્લી ટામેટાંની.

સોજાં મોટાં પાકાં ટામેટાં રતલ ૧, સોજી ખાંડ રતલ બા, કોષ્ટ પણ સારા મિકરનું જલેતીન તોળો ૧૧, છુદેલી સુંડને મલમલથી ચાળેલી તોળો બ.

ટામેટાંને ઘોષ કાપીને ખીયાં કાઢી નાખ્યાં. એક કપમાં જલેતીન નાખી થોડું કડણું પાણી પીગળવા માટે નાખવું. ખાંડને

ગોડાં પાણીમાં પીગળાવી ધીમે બળતે પાંચેક મીનીટ મુકવી. પછી બધું કલકલ ભરેલી તપેલીમાં ભેળાને ઇંગારે મુકવું અને નીતર થાયને ઉતારી કપડાંથી ગાળાને છેલ્લે માહે જલેતીન મેળવી પાણું એક કકરો પાડી જલ્લી ગ્લાસ અથવા મોલ્ડમાં ભરીને આઇસમાં મુકવું.

જલ્લી તાપીયોકાની.

સોજી ખાંડ રતલ ૦૧, સોજાં તાપીયોકા રતલ ૦૧, ધણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩, વેનીલા અથવા લી'યુગુ' અસેન્સ ચમચી ૧.

તાપીયોકાને ઠંડાં પાણીથી ત્રણ વખત ઘોષને દોઢ શેર ઠંડાં પાણી સાથે મોટાં કોડીનાં વાસણમાં બાર કલાક બીનવી રાખ્યા પછી પાણી સુધાંજ કલકલ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ધગધગતે ઇંગારે મુકવું અને તાપીયોકા બરાબર ગળા જાયને ખાંડ નાખીને કલકલવાળા નાની કરછીથી ઘુંટયા કરી બંધાય તેવું કણ થાયને ઉતારી ગોલાખ તથા અસેન્સ ભેળી બીનવેલાં મોલ્ડમાં ભરી જલ્લી બંધાયને કાઢવી. મીઠાસ એછો જોઇયે તો ખાંડ અડધો શેર લેવી. એ જલ્લી ખાવામાં હલકી છે માટે સીક માણસ અથવા બચ્ચાંને આપવી હોય તો અસેન્સને બદલે ડાકટર કહે તો જરા ઊંડી નાખવો.

જલ્લા નાસપતીની.

આગસ્ટ માસમાં આવતાં લીલી છાલનાં ફુમળાં નહીં પણ માસમની આખિરીએ સપ્ટેમ્બર માસમાં આવતાં બરાબર પાકટ થઇને પીળાં ધેરા રંગની છાલનાં સોજાં મોટાં નાસપતી લેવાં. અને તેની છાલ છોલી અકેકનાં ઉભાં ચાર ચાર ફાડ્યાં કાપી તેની વચમાં જરા ગાંઠ હોય છે તે કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીનાની આડી ૦૧ ઇંચ જાડી કાતરીએ કાપીને તે સાડાચાર રતલ લેવી. પછી એક તદનજ કલકલ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજથી જોપડી નીકળેલી નહીં હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં હાડી શેર ઠંડાં પાણી સાથે એ ચીપને ઢાંચીને ઇંગારે મુકવું અને આશરનવાર ઉંઘાડીને માહે કલકલ ભરેલી ચમચ અથવા લાકડાંને

અમચા ફેરવવા. બધી ચીજ તદન નરમ થાય અને હઠી પાથેર જેટલા રસ રેહને ઉતારી ખીજાં કોડીનાં વાસણમાં બધા રસ કાઢી લઈને પછી ચીપને માહે સારીકાની ધુંટી નાખી કુકી થાયને ખાડીનાં સોજા મજબુત સાફ કટકને પાણીમાં બોળા નીચવીને તેમાં ધુટેલું થોડું થોડું નાખી અંદર બાકી રસ રહેલો હોય તે ભચ્ચડીને કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવા અને બધા રસમાં પહેલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ અડધો રતલ પીગળાવી ખાટાં લીંચુનો રસ નાના ત્રણ અમચા રેડી પેલી તપેલીને સોજા ઘાઘને તેમાં મલમલનાં ભીનવીને નીચવેલાં બેવડાં કપડાંથી માળી ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકવું અને મેલ આવે તે કાઢવા કરવા જૉલી તૈયાર થવા આવશે ત્યારે અંદર શીથુ આવીને ઉભાવા માંડશે નેને અમચાથી દાખ્યા કરવું અને અવારનવાર ઉતારીને ભરી જોષ આછી વધતી નહી પથુ ભરેલી બરાબર બે પાથેર એટલે એક પાછંટ જૉલી થાયને ઘુર્જ ખીજાં સોજાં કોડીનાં વાસણમાં રેડવી. થોડો વખત પછી ઉપર મેલની છાંટી આવશે તેને કાઢી નાખવી અને જૉલી કુકી થાયને પોટમાં ભરી દસ બાર કલાકમાં જૉલી બંધાઈને તદન કાણુ થશે. તે પછી જામ તથા જૉલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પેક કરવી. ઘણાં મોટાં નહી તેમજ નાનાં પથુ નહી તેવાં વચલાં કદનાં આખાં આઠ નાસપતીનું વજન ત્રણ રતલ જેટલું થાય છે. એ જૉલી ઘણી મજાહની અળકતા ઘેરા સોનેરી રંગની થાય છે.

જૉલી પટેટાની.

આમે ચોપડીમાં પટેટાનો આટો છાપેલો છે તેજ રીતે જાયફળની અમણીથી પટેટાને અમણી તેમાં લપેલી રીતે જ્યાં સુધી પાણી નીતરૂં થાય ત્યાં સુધી ચોળીને પાણી બદલ્યા કરી છેલ્લે રહેલાં પાણી સાથેજ જાંજરાં મજબુત કપડાંમાં નાખી ચોળીને બધું છાંડી લઈ છુંછો ફેંકી દેવા. તે પછી છાંડેલાને અડધો કલાક ઠરવા દઈ ઉપરનું પાણી નીતારી કાઢીને પછી મોટાં કોડીનાં બોલમાં નાખી જરા પાણીમાં બરાબર મેળવીને પછી ખુબ કકરા પડવું પાણી કીટલીમાં ભરી એક માણસે ઝીણી ધારે માહે રેડતાં જવું અને ખીજાં માણસે જરા પથુ હાથ રાખ્યા વગર અમચા

વહે ખુબ મેળવવું. જરા વારમાંજ આટાનો સફેદ રંગ બદલાઇને તદ્દન કાણુ જલ્લી થાયને વધુ પાણી રેડવું ઘૂર્તજ બંધ કરવું. કાણુ સેજખી વધુ પાણી પડીને જલ્લી નરમ થાય છે તો પછી બંધાતી નથી. તે પછી મીઠાસ પુરતી ખાંડ તથા ટેસ્ટ માટે જરા ઘણો સોજો ગોલાબ, કોઇપણ જાતનું એસેન્સ, શેરી અથવા ઝંડી બેળીને ભીનવેલાં મોહડમાં ભરી બંધાયને કાઢવી. દુધની જલ્લી બનાવવી હોય તો છેલ્લું પાણી આટામાંથી નીતારીને કાઢી નાખ્યા પછી હેઠે ખારીક આટો બંધાઇ રહે છે તે સપાટ ભરેલા નાનાં ચાર ચમચા લેવો અને કલ્લવાગી તપેલીમાં નાખી અડધો શેર સોજું દુધમાંથી એમાં જરા નામી બરાબર મેળવીને ઘટ જેવું કરવું પછી બાકીનાં દુધને કકરો પાડી ઉપર જેમ પાણી મેળવા લખેલું છે તેજ રીતે એ દુધને આટામાં મેળીને પછી ધીમી આંચે ચુલે ઘુંટી કાણુ થાયને ઉતારીને ટેસ્ટ માટે ઉપર લખેલી કોઈ પણ ચીજ બેળીને મોહડમાં ભરવી. વધુ વાર ચુલે રહેતાં જલ્લી ઘણી કાણુ થાય છે માટે તેમ થવા દેવી નહી. ગમે તો સોજી બદામની ખીજ બે તોળાને છોલી ઘણી ખારીક પીસી અથવા છુંદીને એ દુધની જલ્લીમાં મેળવી આઈસમાં ઠંડી કીચેલી જલ્લી વધારે સારી લાગે છે.

જલ્લી પીચ.

સારી જાતનાં સોહડમ વાળાં પીચ જેની અંદરનો ઠરીયાને વળગેલો ભાગ તદ્દન લાક રંગનો હોય છે તેવી જાતનાં બરાબર પાકીને તૈયાર થયેલાં પણુ કાણુ પીચ ત્રણ શેર લેવાં અને તેને ઘોષને પીચ ઘણું મોટાં હોય તો ખાવાના કાંટાથી છેક ઠરીયાને અથડે તેમ ઉંડા છુટા છુટા બાર પંદર અને નાના હોય તો ચાર ખાંચ ચોખા દેવા. પછી ઘણી સોજી બે શેર ખાંડને સાફ તપેલીમાં નાખી એક તાજાં ઘંડાને ઘોષને કોટળાં સુધાંજ ભચડીને ખાંડમાં મેળવી માહે બે શેર એટલે બે બાટલી ઠંડું પાણી રેડી ખાંડ પીગળાવેને ચુલે બળતે મુકવું અને ચારેક જથ્થે આવેને ઉતારીને થોડીવાર તપેલીને ઢાંકી રાખ્યા પછી ઉપર મેલ હોય તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢી નાખ્યા બાદ તદ્દનજ કલ્લ ભરેલી છાલકી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં સાફ કપડાંથી શીરો ગાળીને પછી તેમાં પીચ નાખી

બળતે એક જોશ આપીને પછી ધીમી આંચે અથવા ધગધગતે ઇંગારે ઉંઘાડી તપેલી મુકવી અને પીચ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરી મેલ આવે તેને લાકડાંના ચમચા વા કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી કાઢ્યા કરવો. પણ તેની સાથે જલ્દી નીકળી જાય નહી. અડધું બળેને લીંબુનો રસ જે ચમચી નાખવો. પછી જલ્દી હઠી પાથેર. યા તેથી સેજ વધુ હોયને ઉતારી જલ્દી નીકળી જાય નહી તેમ માહેથી બધાં પીચ અમથાંજ કાઢી લેવાં અને જાંજરી મલમલનાં કપડાંથી જલ્દીને ગાળવી અને તપેલીને સોજી ઘોઘને તેમાં પાછી જલ્દી રેડી ઇંગારે મુકી ઉપર મેલ આવે તો તે કાઢ્યા કરવો અને તૈયાર જલ્દી ભરેલી બરાબર બે પાથેર એટલે એક પાઈટ રાખી. પણ કદાચ બે પાથેરની ઉપર એકાદ બે નાના ચમચા જલ્દી જલ્દી હશે તો ચાક્રશે, પણ તેથી સેજખી ઓછી કરવી નહી. ઉતાર્યા પછી પુર્તજ કોડીનાં બોલમાં જલ્દી રેડી ઉપર ઝીણું કપડું બાંધી રાખવું અને થોડીવાર પછી ઉપર મેલની પોપડી બંધાશે તે બધી બરાબર કાઢ્યા પછી ફકડી થાયને જમ તથા જલ્દી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરવી અને તદ્દન ઠંડી થાયને પેક કરવી. એ જલ્દી મળાહના તેજદાર લાલ રંગની થાય છે અને ટેસ્ટ ઘણો સારો લાગે છે. બીજે દીને જલ્દી બરાબર બંધાય છે. જલ્દી બનાવ્યા પછી વધેલાં પીચની છાલ હાથ વડે છોલી અંદરના ફરીયા કાઢી નાખવા અને પીચના ગરને કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં પોણો શેર ખાંડ ભેળા દોઢેક કલાક ઢાંકીને રાખ્યા પછી કલઈવાળી તપેલીમાં નાખી ઇંગારે મુકી ઘુટવી અને જમ ઘટ થાયને ઉતારવી. એ રંધાયલાં પીચને છોલીને અમથાં ખાંડ સાથે બાવાનાં પણ સારાં લાગે છે. ઘણાં મોટાં ચાર પીચનું વજન આસરે એક શેર થાય છે. ઉપલા હીસાય કરતાં બેત્રડા પીચની જલ્દી બનાવવી હોય તો તેનાં પ્રમાણમાં પાણી ઓછું લેવું જોઈયે. દાખલા તરીકે છ શેર પીચ હોય તો પાણી સવા ત્રણથી સાડા ત્રણ શેર લેવું અને ના શેર હોય તો સાડાચાર શેર યા તેની સેજ ઉપર આપણી સમજણ પ્રમાણે લેવું. એ મુજબ જમ પીચનો જરૂરો વધુ હોય તેમ પાણી વધારે ઓછું કરવું. શરણુ ઘણું પાણી બળતાં વખત ઘણું

લાગે અને લખ્યા મુજબની જૈલી તૈયાર થાય તેટલાં તે માટે
અધાં પીચ અટવધને શીરામાં મળી જાય.

જૈલી પીલાંના ઔટલ સુપની.

હાફ ફાઉલ નહી તેમજ ચીકન પણ નહી હોય તેવું એ બેના
વચમાંનું એક મળાઈનું ભરેલું પીકું લેવું અને આમે ચોપડીમાં
મરધી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ
એને કાપી સમારી કટકા કાપી ઘોષને મુડી, કલેજ તથા
ટેટાને કાઢી નાખી બાકીનાં અધાંને બારીક છુંદી તેમાં નાના ત્રણ
ચમચા ઠંડું પાણી તથા છેલેલાં આડુના ચણા જેટલા એ કટકા
નાખી આમે ચોપડીમાં ઔટલ સુપ છાપેલો છે તે મુજબ એનો સુપ
બનાવવો. પણ તૈયાર થયા પછી ઊર્તજ એને ડંધાડવું નહી. સુપ
તદન ઠંડો થાયને એજ સુપમાં લખ્યા મુજબ પોટેટો મશરૂમાંથી
અને તે નહી હોય તો પછી સાફ હાથે બધું સારીકાની ચોળા ઘટ
કપડાંમાં નાખીને બધો રસ દાખીને કાઢી લઈ ભીનવીને નીચવેલાં
કપડાંમાંથી ગાળીને છુંછા ફેંકી દેવો તે પછી જરા જાંજરાં કપડાં
અથવા સેજ જાદી ફેલેનલને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી રસને ગાળવો.
ત્યારબાદ ચાર એજનીના દાણાને છુંદવા, એક ઇંચ તજને ભાંજીને
ગ્રીણા કટકા કરવા, એક તાજાં ઘડાંની સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો,
અને એ સઘળું તથા એક ચમચો ભરીને લીંબુનો રસ તથા ઉપસેલો
ભરેલો નાનો દાઢ ચમચો ખાંડને સુપમાં સારીકાની ચોળવી કલક
ભરેલી નાની તપેલીમાં ચુલે ધીમે બળતે ડંધાડું મુકવું અને બરાબર
કકરો પડીને જૈલી ફાટીને તદન નીતરી થાયને ઉતારી ઉપર મુજબનાં
બીજાં સોજાં ફેલેનલનાં અથવા સેજ ઘટ કપડાંના કટકાને પાણીમાં
ભીનવી નીચવીને એક બોલની ઉપર જરા ઢીણું બાંધી તેમાં જૈલી
નામી ભચડીને નહી પણ હલવે હલવે ગળવા દેવું. એ જૈલી તદન
નીતરી ફેરબાના રંગની અને ભરેલી નાના સાતથી આઠ ચમચા,
જેટલી થાય છે પણ જૈલીની ઉપર સેજબી ચીકાસ રહેલો હોય તો
પાછી એવાંજ બીજાં સોજાં કપડાંને ભીનવી નીચવીને તેમાંથી ફરી
એક વાર ગાળીને પછી તેમાં ઉંચો ઝંડો નાનો એક ચમચો તથા
ટેસ્ટ મુજબ જરા વેનીલા એસેન્સ બેળી પતળાં કોડીનાં અથવા
તદનજ આખાં એનેમલનાં નાનાં કપમાં ભરીને એને આઘસમાં મુકવું.

જરા વારમાં જલ્દી બંધાઈને તદન કડણુ થાય છે. એ જલ્દી ટેસ્ટમાં સારી લાગતી નથી, ઘણા ખરે સુપનોજ સ્વાદ લાગે છે, પણ તેવાં કોષ દહીંને આપવા ડોક્ટર કોષ વખત ફરમાવે છે.

જલ્દી પીલાંની.

ઉપર જલ્દી પીલાંની બોટલ સુપની છે તેમાં લખ્યા મુજબનાં એક પીલાંને તેમાંજ લખ્યા મુજબ સમારી કાપીને છુંદવું. પાંચ તોળા કાંદાને છોલીને લુકા જેવા કાપવા. ૦૧ તોળો જવંત્રીના ઝીણા કટકા કરવા. પછી એક સોજી કલષવાળી તપેલીમાં છુંદણું પીલું તથા બે શર કડું પાણી બરાબર મેળવીને કાંદા, જવંત્રી તથા ઉપસેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઢાંકીને ધીમે બળતે ચુલે મુકવું અને બળીને એક શર સુપ રેહને ઉતારી ઉપર પીલાંના બોટલ સુપની જલ્દીમાં લખ્યા મુજબ પોટેટો મેશર અથવા કપડાંમાંથી ભચડીને તેમજ સુપ કાઢી લઈ તેજ પ્રમાણે ગાળીને તદન ઠંડો થાયને ભીનવીને નીચવેલાં સેજ ઘટ કપડાંમાંથી ગાળીને ફરી પાછો એક વાર એવાંજ બીજાં સાફ કપડાંથી ગાળીને પછી તદન કલષ ભરેલી તપેલીમાં રેડી તેમાં સોજી બારીક આઘસીનગ્લાસ સવા તોળો, લીંબુનો રસ નાનો એક ચમચો, છુંદલા પાંચ એલચીના દાણા તથા એક તાજાં ઘડાંની ફડ ચઢાવેલી સફેદી મેળવી ચુલે બળતાં ઉપર ઉંચાડું મુકવું અને જલ્દી ફાટીને તદન નીતરી થાયને ઉતારી મલમલનાં ઘાતાં કપડાંને ભીનવી નીચરીને તેમાંથી ગાળીને ભરી બેવી અને ત્રણ પાશિરની ઉપર જલ્દી હોય તો બીજી સાફ તપેલીમાં પાછી ચુલે ઉંધાડી મુકી બાળીને બરાબર ત્રણ પાશિર કીત્રા પછી મોલ્ડ યા ગ્લાસોમાં ભરી આઘસમાં મુકીને જમાવવી. કાંદો પસંદ નહી હોય તો તે નાખવો નહી. એ જલ્દી સીક માણસ માટે છે.

જલ્દી પેરની.

થોડા ફરીયાનાં ઘણા ગરવાળાં સારી જાતનાં કાચાં નહી તેમજ પાકીને ઉતરી ગયેલાં પણ નહી તેવાં સોજાં મોટાં પેરની ઉપરથી પતળી છાલ છોલવા અને આએ ચોપડીમાં જલ્દી અંપલની છાપેલી તેમાં લખેલા હીસામે બીજો બધો સામાન લેવો પણ અંપલને બદલે તેટલાંજ વજનનાં આએ છોલેલાં પેર લઈ તેજ

રીતે અને તેટલીજ ભરેલી એ પાશર એ પેરની જલ્દી બનાવવી. રસ ગાળી લીધા પછી પેર રેહ તેને સોજી કલઘ ભરેલી ચાળણી યા ખોયામાંથી છાડી કાઢીને ઠરીયા ફેંકી દેવા. અને છાંડેલા ગરની આએ ચોપડીમાં હલવા પેરનો તથા ચીજ કુટનું છાપેલું છે તે બેમાંનું ગમે તે એક બનાવવું યા જલ્દી અપલનીમાં લખ્યા મુજબ જામ કરવી. દીલ્હી તરફ પેરની જલ્દી નીચે લખેલી રીતે બનાવે છે અને તે મજાહની નેજદાર લાલ રંગની અને કઠણ થાય છે.

આએ જલ્દીમાં ઉપર લખ્યા મુજબનાં પેર લઘ તેમજ છોલીને તેની બધી આડી ગોળ આડી ઇંચ જાદી કાતરી કાપી તોળીને તે ચાર શેર લેવી અને ઘણી સોજી શાકરીયા ખાંડ ચાર શેરને પાંચ શેર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને પછી તદ્દન કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી તેમાં ત્રણ ખાટાં લીંબુનો રસ નાખી પેરની કાતરીએ નાખીને ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને એની ઉપર મુજબ ભરેલી તૈયાર જલ્દી અડધા શેર કરવી. સેજખી વધતી ઓછી રાખવી નહીં. ચાલુ ઝાડો થતો હોય ત્યારે ડોકટરો પેરની જલ્દી આપવા ફરમાવે છે.

જલ્દી પોર્ટવાઇન.

સોજી ખાંડ નવટાંક, સોજી આઇસીનગ્લાસ તોળા રાા એટલે એક આઉસ, પોર્ટવાઇન પાઇન્ટ ૧.

ખાંડ તથા આઇસીનગ્લાસને કલઘ ભરેલી તપેલીમાં અડધા પાશર ઠંડાં પાણી સાથે ઇંગારે મેલવું અને આઇસીનગ્લાસ પીગળી જાયને ઉતારી ઠંડું થાય ત્યારે વાઇન ભેળી જલ્દી બંગને અથવા જાદાં ઘટ ઘાતાં કપડાંને બીનવી નીચવીને તેમાંથી જલ્દી ગાળવી અને બીનવેલાં મોહડમાં ભરી બંધાયને કાઢવી. આઇસમાં ઠંડી કાઢેલી સારી લાગશે.

જલ્દી પાંઉની.

સોજાં સફેદ પાંઉની ૦૧ ઇંચ જાદી કાતરીએ કાપી આએ ચોપડીમાં ટેસ્ટ પાઉં છાપેલું છે તે મુજબ બધી એક સરખી શીકા લાલ રંગની ભુંજીને પછી તે પાંચ તોળા લેવી અને કલઘ ભરેલી તપેલીમાં સવા શેર ઠંડાં પાણી સાથે પાંઉને ઢાંકીને ઇંગારે

મેલી માહે એ પાશર જેટલી જલ્દી રેહને ઉતારી અડધાં લીંબુની છાલને કોડીનાં બોલમાં મુકીને તેમાં ભીનવીને નીચવેલાં જાંજરા કપડાંથી એ જલ્દીને ગાળીને દસ બાર મીનીટ પછી અંદરથી છાલ કાઢી નાખી એ જલ્દીને પેલી તપેલી ઘાઘને તેમાં રેડી માહે ટેસ્ટ મુજબ ખાંડ ભેળાને ઇંગારે મુકવું અને જલ્દી તૈયાર બરાબર એક પાશર રેહને ઉતારી તેમાં ટેસ્ટ માટે જરા ઈંડી ભેળાને બોલમાં ભરી અંધાયને વાપરવી. એ જલ્દી સીક માણસ માટે ઘણું હલકો ખોરાક છે. ગમે તો બોલને આધસમાં મુકીને જલ્દી ઠંડી કરવી.

જલ્દી ફાલસાંની.

સોજાં મળાહનાં તાજાં રસદાર મોટાં ફાલસાં પાંચ શેર લેવાં અને તેને સોજાં ઘોમને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં નાખી તેમાં પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ અડધો શેર ભેળા ઢાંકીને ઠંડકવાળા જગ્યામાં પંદર કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ ખુબ તરેહ લમડીને પછી ઘોતાં સફેદ ઘટ કપડાંમાં થોડું થોડું નાખી લમડીને અધો રસ ગાળા લઈ છુંછો ફેંકી દેવો, પછી એ રસમાં બીજી સોજી પોણું શેર ખાંડ પીગળાવી ખાટાં લીંબુનો રસ નાના એ ચમચા રેડીને બીજાં ઘોતાં સફેદ કપડાંથી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળી આગે ચોપડીમાં જલ્દી શેંઉરની છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે અને તેટલીજ તૈયાર એ પાશર એ જલ્દી બનાવી ઠંડી થાયને તેમજ પોટમાં ભરીને પેક કરવી. પચીસથી ત્રીસ કલાકમાં જલ્દી અંધાય છે.

જલ્દી બદામની.

સોજી છુંદલી ખાંડ શેર ૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૧, સોજી બારીક આઈસીનગલાસ તોળા ૩૦૦, ઈંડી નાના ચમચા ૩ થી ૪.

બદામને છોલીને સાફ પાતા ઉપર ઘણીજ બારીક પીચ્વી અથવા પીતળની ખલમાં છુંદવી. પછી તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ, આઈસીનગલાસ તથા બદામને એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે મેળવીને ઇંગારે ઉઘાડું મુકવું અને આઈસીનગલાસ પીગળેને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં સફેદ ઘટ કપડાં યા જલ્દી ઔંચથી માળા કુકી થાયને ઈંડી ભેળાને ભીનવેલાં મોલમાં ભરી અંધાયને કાઢવી. ગમે તો આધસમાં મોલ મુકીને જલ્દી ઠંડી કરવી. ઈંડી આછો જોઇયે તો ટેસ્ટ મુજબ થોડોજ નાખવો.

જૈલી ખારઝેરી.

તદન પાકી ખારઝેરીને સોજી ઘોઘી ચીરીને આઝ્મિ ચોપડીમાં જૈલી કરવાંદાંની છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ ઝેર રતલ રસે છુંદેલી લોહ શુગર સવા રતલ નાખીને બનાવવી.

જૈલી ઝેગ.

આઝ્મિ વીવીધ વાંનીમાં ખીજી આકૃતિઓ સાથે જૈલી ઝેગ પણ પાડેલી છે તેવા આકારની બદી એવડી ફલેનલની આસરે અડધો ગજ વાંની કોથળી સીવવી અને કાંઈ પણ ગાળવું હોય ત્યારે હાથે કોથળીને ગરમ પાણીમાં બીનવી નીચવીને પછી લેવી અને આઝ્મિ ચોપડીમાં બમ તથા જૈલી બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં ખુરસીના પગ સાથે કોથળી બાંધવા લખેલું છે તે રીતે પણ ઉંચી ખુરસી મુકીને તેના પગ સાથે બાંધવી. કારણ કોથળી નીચે રહેશે તો ભાંયને લાગશે તે પછી કોથળીની હેઠે સોજી વાસણ મુકવું અને બધો રસ ઝેકડો નહીં પણ ગળાતો જાય તેમ થોડો થોડો કોથળીમાં રેડવો. કોઈ પણ રસ ભચડીને ગાળવો નહીં, તેથી રસ ગળે તથા માટે પોતાની મેલેજ ગળવા દેવો.

જૈલી ઝેરીજ.

ઝેરીજ જેને ઘણાં ખરાં લોક સાધારણ રીતે ચેરીસ કહે છે. એ ફળ ચલ્લીનાં છડાંના આકારનાં અને તેનાં જોડલાં અથવા તેથી સેજ મોટાં અને હાથીદાંતનાં બનાવેલાં હોય તેવાં ઘણાં સફાઈદાર સફેદ આવે છે, પણ તે પાક પર ચઢવા માડે છે ત્યારે ઘેરે ગોલાખી રંગ થતો જાય છે. તેવાં સફેદ અને ગોલાખી ભેળસેલ રંગના કુમખાઝ્મિને કુલવાળાઓ કુલના હાર તથા તોરણોમાં બાંધે છે અને તેઓ તેને કરંદાં કહે છે. એ ફળ આડપર પાકીને તૈયાર થાય છે ત્યારે નાનાં પાકાં જાંબુર હોય તેવા રંગનાં થાય છે. તેવાં બરાબર પાકીને નરમ થયલાં ફળને તોડીને તેનાં ડીચકાં કાઢી તોળીને તે દોઢ રતલ લઘ તેની ઉપર ચીક વળગેલા હોય છે માટે સાચુ લગાડી ઘસડીને સોજાં ધોવાં. પણ એના ઠરીયામાં કડવાસ ઘણોજ હોય છે માટે માહે તે રાખીને જો ઉકાળે તો જૈલી તદનજ કડવી થાય છે, તેટલા માટે ઘોવા પછી અંદરના

રસ તથા ગર નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી અંદરના દરેક ઠરીયા કાઢી નાખવા, સેજ પથુ કગરસ માહે રેહવા દેવી નહી. તે પછી સેજ પથુ ખોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદ્દનજ આખાં અનેમલનાં વાસણુમાં અથવા તદ્દનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે ઠંડું પાણી એક શર રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાંના મોટા ચમચા અથવા તદ્દનજ કલઈ ભરેલી નાની ચમચથી ભચડ્યા કરવું અને બધો રસ બરાબર નીકળેને રસ ભરેલો સાડા ત્રણ પાશરને આસરે રેહને ઉતારવું. પછી એવાંજ બીજાં સાફ વાસણુમાં બીનવીને નીચવેલાં જરા જાંજરાં કપડાંથી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઈ છુછો ફેંકી દેવો. અને રસમાં સોજ પોણું રતલ ખાંડ પીગળાવી ગાળાને વાસણુને પાછું ઘોઘને તેમાં બીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં કપડાંથી રસને ગાળી ચુલે ધીમે બળતે ઉંઘાડું મુકી જમ તથા જલ્લી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ભરતાં રહી તૈયાર જલ્લી બરાબર અડધો શર એટલે એક પાઈટ કરીને ઉતારી પુર્ત કોડીનાં સાફ વાસણુમાં રેડી દેવી અને જરા વાર પછી કરીને ઉપર ખોપડી બંધાશે તે કાઢી નાખીને પોટમાં ભરી તદ્દન ઠંડી થઇને કાણુ થાયને પેક કરવી. એ જલ્લી ઘણા ઘેરા લાલ રંગની અને મજાહની નીતરી થાય છે.

જલ્લી મરધીના પગની.

મોઢી બે દિવસ મરધીના માસ વગરના નખવાળા પંજ સાચના આલતા પગને કકડતાં પાણીમાં બીનવીને તેની ઉપરની આમડીનું પતળું પડ કાઢી નખ શપીને કાઢી નાખ્યા પછી પગનું વજન રોઢ રતલની સેજ ઉપર થાય છે. તેટલા પગ લઈ તેને સોજ ઘોઘ દીમડાં ઉપર બારીક છુંદવા અને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી ચાર શર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમી આંચે ચુલે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી ચમચવડે પગને માહે છુંદીને છુટા પાડ્યા કરવા. એ પ્રમાણે ત્રણથી સાડા ત્રણ કલાક ચુલે રાખ્વા. જે દરમ્યાન અંદરનું પાણી સુકાવા આવે તો અંદર બીજું થોડું કકડતું પાણી રેડવું અને સાત પાશર જેટલો રસ રેહને ઉતારી બધું છુંદી નાખીને પછી આસે ચોપડીમાં જલ્લી ખરીયાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ બોયામાં કપડું મુકીને રસ ગાળી લીધા પછી છુંછામાં એક પાશર

ગરમ પાણી રેડી કરછીથી ઘુંટી રસ નીકળે તેને ગાળાને પાછું બાંધું એટલુંજ પાણી રેડીને એમજ રસ કાઢી લેવા. ત્યાર બાદ એજ ખરીયાની જલ્લીમાં લખ્યા મુજબ રસની ઉપરનો ચીકાસ કાઢ્યા પછી પાછો ગાળા તાબાં બે ઇંડાંને સોજી પાણી શરૂ ખાંડમાં તેમજ મેળવી રસ ભેળાને પછી માહે છુંદેલી એળચી પાણી તોળો, તજ તથા લવંગનાં ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૦૧ તથા સુકી ચા ચમટી નાખી ખરીયાની જલ્લીની કાની ચુલે ઘુંટી કકરો આવેને લીંબુનો રસ નાના બે ચમચા રેડી તેજ રીતે જલ્લી ફાટી નીતરી થાયને તેમજ એળીમાંથી ગાળીને જલ્લી ભરેલી તૈયાર પાંચ પાશર કરવી, તેથી વધારે રાખવી નહી. કારણુ કસ એછો થાય તો પછી જલ્લી બંધાય નહી. જો જલ્લી ગદળી લાગે તો ફરી એકવાર ગાળાને પછી ઈંડી થાયને શરી તથા ઝંડી દરેક નાનો એક ચમચો ભેળા ખરીયાની જલ્લીનીજ કાની ઝાકળમાં મુકવી અથવા આઠસમાં જમાવવી.

જલ્લી મરઘીની.

તક નહી તેમજ હાફ કાઉલ પણ નહી તેવી એ બેની વચમાંની મળહની ફરબે કુમળા મરઘી ૨, ખાંડ શરૂ ૦૧૧, તાબાં ઇંડાં ૨, લીંબુનો રસ નાના ચમચા ૨, સુકી ચા ચમટી ૬, છુંદેલી એળચી તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦૧, તજ તથા લવંગના ઝીણા કટકા દરેક તોળો ૦૧, શરી તથા ઝંડી ટેસ્ટ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ મરઘીને સમારી કલેજ, મુડી તથા ટેટો કાઢી નાખી ચાલતા પગ તથા બાકીના બધા કટકાને સોજાં બોધ ખીમા જેવું બારીક છુંદવું. પછી કલઈ ભરેલી તાંબીમાં ત્રણ શરૂ ઈંડું પાણી રેડી તેમાં છુંદેલી મરઘી નાખી હાથ વડે બધી છુટી પાડીને ઢાંકણુ ઢાંકી ચુલે ધીમે બળતે મેલી આવરનવાર ઢંધાડીને કરછીથી ઘુંટવું અને બધું પાણી બળી જઈ ચાર પાશર જેટલો સુપ રેહને પોટેટો મેશરમાંથી અને તે નહી હોય તો કલઈવાળી ચાળણી ચા બોયામાં નાખી હેઠે તપેલી મુકવી અને મરઘીની અંદર ખેસતી ચટ્ટી રકાબી ચા ઢાંકણુ મેલી દાબીને બધો રસ કાઢી લઈ છુંછામાં એક પાશર ગરમ પાણી સારી કાની મેળવીને ફરી એકવાર રસ કાઢી પાછું એમજ પાણી રેડી ઘુંટીને રસ કાઢી લઈ છુંછા ફેંકી દેવા અને

જેલી ખરીયાનીમાં લખ્યા મુજબ તદનજ ઠંડો પડેને પીછાં વડે બધો ચીકાસ કાઢ્યા પછી તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે સુપને માળા બાકી રેહ્યો ચીકાસ કાઢી નાખી રસને તદન સાફ કીધા બાદ ઉપર લખેલો બધો સામાન ભેળીને ખરીયાની જેલીની કાની ફારીને તદન નીતરી જેલી કરી તેમજ ઓળામાંથી ગાળાને તૈયાર જેલા ભરેલી ચાર પાશર કરવી અને તદન ઠંડી થાયને ટેસ્ટ મુજબ શેરી તથા બેડી ભેળી ખરીયાની જેલીનીજ કાની ઝાકળમાં મુકવી અથવા આપસમાં જમાવવી. ઉપર લખેલી સમારેલા બે મરઘીના કટકાનું વજન આસરે પોણા ત્રણ રતલ થાય છે. સુકી ચા ચમડી લખેલી છે તે ભુલમાં ચમચી સમજવી નહી.

જેલી મોયર્સ જેલી પાઉદરની.

આસરે સવા ત્રણ ઇંચ લાંબા, બે ઇંચ પોહળાં અને સવા ઇંચ ડાંડાં કાગળના પેકેટમાં Moirs Table Jelly Powder નામની જેલી બનાવવા માટે ખાંડ તથા બીજું બધું ભેળીને તૈયાર કીધેલી મેળવણી આવે છે, તેનો પાઉદર નીકળતો નથી. પણ કાંઈ પસરેલી જેવી ચીજને દાખીને ભરી હોય તેવી હોવાથી એક આંખેજ કટકો નીકળે છે. પણ જો તેનો ભુકો કરવા માગીયે તો તેમ થાય છે. પણ તેમ કરવાની કશી જરૂર નથી. ઉપર વર્ણુન આપ્યું છે તેટલાં માટાં એક પડીકાંમાંની મેળવણીની સેજખી વધારે નહી પણ બરાબર બે પાશર એટલે એક પાઈટ જેટલીજ જેલી કરવી. કારણ અડધા શેરની સેજખી ઉપર જેલી થવી જોઈયે નહી, તેમ વધતી હશે તો જેલી બંધાયે નહી. તેટલા માટે ઉપર એ મેળવણીનું વર્ણુન આપ્યું છે તેટલાં માટાં એક પડીકાંની મેળવણી લેવી અને તેને કોઈ પણ ધાતુનાં નહી પણ કોડીનાંજ વાસણમાં નાખવી અને પાણીને ગાળીને પછી ખુબ તરેહ કરરા પાડીને એ પાણી દાઢ પાશર જેટલુંજ લઈ એ પાઉદરની ઉપર રેડી રૂપાંના ચા લાકડાંના ચમચાથી જરા દાહવડું. જેમ કરતાં મેળવણીનો કટકો પુર્ત પીગળી જઈને ઉકાળવાની કશી પણ મેહંતત વગર ઘણી સરસ તદનજ પોરેશક જેલી તાબડતોબ તૈયાર થશે. તે પછી જેલીને ભરી જોઈ ઘટે તેટલું બીજું એજ કકડતું પાણી માહે ઉમેરીને સેજ પણ વધારે નહી પણ તૈયાર જેલી ભરેલી બરાબર બે પાશર કરવી. એ કોઈ

પણ જલ્લીમાં ટેસ્ટ માટે જરા શેરી અથવા બ્રેડી નાખ્યાથી વધારે સારી લાગે છે, પણ તે જેટલું નાખ્યું હોય તેટલું તેને ભાગનું પાણી યાદ રાખીને ઝોછું નાખવું જોઈએ. એમાંનાં કાષ કાષ પેકેટમાંની જલ્લી ઘણીજ ખાટી હોવાથી આપણાં લોકને તે પસંદ પડશે નહીં માટે પાણીમાં જલ્લીનો ટુકડો પીગળાવ્યા પછી છુંદલી સોજી ખાંડ મીઠાસ પુરતી નાખી પીગળાવીને પછી જલ્લી ભરીને પછી ઘટે તોજ પાણી ભરીને અડધો શર કરવી. એ જલ્લી અમથી તો કદી બંધાશે નહીં, તેમજ આઇસમાં બંધાવ્યા પછી પણ પછી જલ્લીજ પીગળી જશે માટે ખાવાની જરા અગાઉ મોઢમાં ભરી પુરતાં આઇસમાં મુકી તદન કઠણ થાય પછી પણ આઇસમાંજ રાખીને ખાતી વેળાજ મોઢને ગરમ પાણીમાં યોળાને પુર્તજ કાઢી લઈ નુછીને પછી જલ્લી ઉલટાવીને કાઢવી. આમંદ, વેનીલા, લેમન, રાન્બેરી, સ્ટ્રોબેરી, પ્લેકબેરી, એપ્રીકોટ, પાઇન એપલ, આરેન્જ, ચેરી, રૅડ કરંટ તથા કાકસ ફ્રુટ મળી બાર જાતની જલ્લીનાં જીદાં જીદાં પેકેટ આવે છે.

જલ્લી રાન્બેરી.

બરાબર પાકેલી અને પુર્તનીજ તોડેલી તાજી રાન્બેરીની ડાંખળી કાઢી નાખી સાફ કરીને પછી સેજ ભચડીને પથરની બરણીમાં ભરી તેની ઉપર ઢાંકણ ઢાંકીને કકડતાં પાણીનાં ડાંડાં તપેલાંમાં ધીમે બળતે મુકવું. પણ પાણી બરણીમાં ભરાય નહીં તેટલું અધુરું રાખવું. પછી રાન્બેરીમાંથી બધો રસ નીકળી રેહને બાલની ચાળણી હોય તેમાંથી અને તે નહીં હોય તો રંગ વગરની તારની ઝીણી સોજી ચાળણીમાં મલમલતું કપડું મુકીને તેમાં બરણીમાંનું અધુરું રેડીને ભચડ્યા વગર એમજ બધો રસ ગળવા દેવો. પછી એ રસ જો ઘણો ઘટ થયેલો હોય તો ગરમ પાણીમાં સફેદ ઘાતાં કપડાંને યોળા નીચવીને તેમાંથી રસને પાછો ગાળીને પછી કુધ ભરવાના પાચેરાનાં માપથી ભરીને એ રસ જ પાશર એટલે ત્રણ પાઇન્ટ થયેો હોય તો તેમાં લેફ શુગરના ઝીણા કટકા એ રતલ નાખી તદન કલઈ ભરેલી મોટી તપેલીમાં ઇંગારે મેલી તેમાં અવારનવાર રૂપાનો યા લાકડાંનો અમચો ફરવેલો અને મેલ આવે તે કાઢ્યા કરી તૈયાર જલ્લી ભરેલી એ પાશર એટલે

એક પાઇન્ટ રાખવી. જલ્દીને ઉતાર્યા પછી તુર્તજ કોડીનાં વાસણમાં રેડીને પછી ટુકી થાય ત્યારે જામ તથા જલ્દી અનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરવી અને તદન ઠંડી થાયને પેક કરવી. આએ જલ્દી તથા હેઠે લખેલી બીજી બેઉ જલ્દી મંગાહતી બ'ધાય છે. પણ પેક કીધેલી જલ્દીને હવાવાળી પણ સુકી જગ્યામાં રાખવી. જલ્દી માટે રસ ગાળી લીધા પછી રહેલા છુંછો તદન સુકો નહી હોય તો તેનાં અડધાં વજન જેટલી તેમાં સોજી ખાંડ ભળાને જામ અનાવવી.

જલ્દી રાજબેરી ૨ જ.

ઉપર પેહલી જલ્દીમાં લખ્યા મુજબની તાજી રાજબેરીને સાફ કરી જરા ભચડીને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં અથવા સેજળી પોપડી નીકળેલી નહી હોય તેવાં તદનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં ઇંગારે સુકવી અને તેનો બધો કસ બરાબર નીકળેને ભીતવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળીને બધો રસ તોળીને પછી ઘણો વીસેક મીનીટ ઇંગારે સુકવો અને પેહલે રસ તોળીયો છે તેનું વજન સવા શેર થયું હોય તો તેમાં છુંદેલી લોફ શુગર અથવા પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એક શેરને પીગળાવી રાજબેરી પેહલી જલ્દીમાં ઉપર લખ્યા મુજબ તૈયાર જલ્દી એ પાશર કરીને તેજ રીતે ભરવી.

જલ્દી રાજબેરી ૩ જ.

રાજબેરી જલ્દી ઉપર પેહલી છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની તાજી તોડેલી રાજબેરીને સાફ કરી ખુબ તરેહ ભચડીને બધો રસ ગાળવો અને તે બે બાટલી થાય તો તેમાં સોજી સફેદ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એક શેરને પીગળાવીને પાછું ગાળીને ઉપર લખ્યા મુજબ એની તૈયાર જલ્દી એ પાશર અનાવીને તેજ રીતે પોટમાં ભરીને પેક કરીને ઠંડકવાળી જગ્યામાં રાખવી.

જલ્દી રાંજલ.

આએ વીવીધ વાંનીમાં જામ રાંજલની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબની બધી માટી પાદડી તોળીને પોણા શેરને નવટાંક લઈ તેને સોજી લેવી. પછી એ પાદડીઓને તદનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે ચુલે ઉંઘાડું સુકવું અને એક જોશ

આવે પછી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું, પણ ઉભાવા દેવું નહી. રૈજેલની બધી પાદડી તદન નરમ થઈ રંગ આગળીને સફેદ જેવી થાય અને અંદરનો રસ હઠી પાથર નેટણો રેહને ઉતારી ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંમાં નાખી ભચડીને બધો રસ ગાળી લઈ તેમાં પોણો રતલ સોજી ખાંડ પીગળાવી લીંચુનો રસ નાનો એક ચમચો નાખી ખીજી તદન કલક ભરેલી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી ગાળાને ધીમે બળતે ઢંગાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેની સાથે જલ્દી નીકળી જાય નહી તેમ સંભાળથી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી મેલ કાઢ્યા કરવો અને જલ્દી થવા આવે ત્યારે અચારનવાર ઉતારીને ભરતાં રહી ભરેલી એ પાથર જલ્દી થાયને ઉતારી ઘૂંટજ સાફ કોડીનાં બોલમાં રેડવી અને ઉપર છારી આવે તે કાઢી નાખીને પછી જામ તથા જલ્દી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરી તદન ઠંડી થાયને પેક કરી. એ જલ્દી ઉપર લખ્યા કરતાં વધારે બનાવરી હોય તો ઉપલે હીસામે કુલમાં પાણી રેડવું નહી પણ કુલનાં પ્રમાણમાં આપણી સમજણ પ્રમાણે પાણી આછું લેવું. કારણ ઘણાં કુલનો કસ નીકળતાં ઘણો વખત લાગતો નથી અને તેથી જલ્દી બનાવતી વેળા વધારે પાણી બાળવાને ઘણો વખત લાગે છે અને તેથી જલ્દીનો મળહનો તેજદાર લાલ રંગ બળીને ઝાંખો થઈ જાય છે.

જલ્દી શેંહતુરની.

મળહનાં સોજાં મોટાં પાકાં શેંહતુર રતલ ૩૫૫, સોજી ખાંડ શેર ૧૫૫, લીંચુનો ગાળેલો રસ નાના ચમચા ૨.

શેંહતુરને ઘોઈ સોજાં કરી તદનજ કલકવાળી તપેલીમાં ત્રણ શેર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને પંદર મીનીટ ધીમી આંચે રાખ્યા પછી ધગધગતે ઢંગારે રાખી શેંહતુર તદન નરમ થાય અને રસ પોણો શેર નેટણો રેહને ઉતારી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચા વડે ખુબ તરેહ ભચડીને મેળવી જદાં માતાં કપડાંને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવીને તેમાંથી બધો રસ બરાબર ગાળી કાઢી તેમાં ખાંડ પીગળાવી લીંચુનો રસ નાખવો. પછી તપેલીને સોજી ઘાંધ એવાંજ ખીજાં સાફ કપડાંને ભીનવી નીચવીને ચોવડું કરી તેમાંથી રસને ગાળી મળહનો નીતરો કીધો પછી ઢંગારે મુકવું અને

લગલગ અડધું બળવા આવેને ઉપર જૉલી રાજેલનીમાં લખ્યા પ્રમાણે લરતાં રહી જૉલી અડધા શેર એટલે એક પાછટની ઉપર નાના એકુ ચમચા જેટલી થાયને પુર્તજ કોડીનાં વાસણમાં રેડવી અને થોડીવારે ઉપર છારી આવે તેને ચમચાથી કાઢી નાખીને પછી જામ તથા જૉલી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરી તદન ઠંડી થાયને પેક કરવી. એ જૉલી જલદી બંધાઇને કાણુ થાય છે.

જૉલી સપરચનની.

સારી જાતનાં સોળાં પાકાં સપરચનને છોલીને પતળી કાતરીએ કાપવી અને આગે ચોપડીમાં જૉલી પેરની છાપેલી છે તેમાં પેહલી બનાવવા લખેલું છે તે મુજબ તેટલાંજ વજનની એ સપરચનની કાતરીએ લઇ તેજ રીતે બાણીને રસ કાઢી તેજ રીતે અને તેટલીજ એ જૉલી બનાવવી.

જૉલી સાગુચોખાની.

સોણ ખાંડ રતલ ૦૧, સાગુચોખા રતલ ૦૧, ઘણું સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૩, વેનીલા તથા લીંબુનું એસેન્સ દરેક ચમચી ૦૧.

સાગુચોખાને ચુંડી સોળાં ઘોષ એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે એકથી બે કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી કલકવાળી તપેલીમાં નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ચુલે ધીમી આગે મુકવું અને સાગુચોખા તદન ગળી જાયને ખાંડ ભેળી કાણુ થાય સાં સુધી ધગધગતે ઇંગારે છુટયા કરવું. તે પછી ઉતારીને બાકીનો સામાન ભેળી ભીનવેલાં મોહડમાં અથવા મોટાં બોલમાં ચા છૂટી છૂટી કપમાં ભરી બંધાયને કાઢવી. વધારે મીઠી જૉલી પસંદ નહી હોય તો ખાંડ અડધા શેર લેવી. સીક માણસ અથવા બચ્ચાંને એ જૉલી આપવી હોય તો એસેન્સ નાખવું નહી.

જૉલી સુકી દરાખની.

સોણ મોટી અંગુરી, કીસમીસ અથવા મોટી કાળી સુકા દરાખ એ ત્રણમાંથી જે એક જાતની દરાખની જૉલી કરવી હોય તે દોઢ શેર લેવી અને તેને સાફ કરી ઘણી સોણ ઘોષ હાથવડે ઝીણું કટકા ભાંજવા. પછી તદનજ કલક ભરેલી તપેલીમાં હાડી શેર ઠંડાં

પાણી સાથે ઢાંકીને ધગધગતે ઇંગારે મુકવું અને દરાખ પોચી થાયને ઉતારી અંદરથી કાઢીને લાકડાંના ચમચાથી ખુબ તરેહ લચડીને પાછી રસતી અંદર તપેલીમાં નાખી ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચાથી મેળવ્યા કરવું અને રસ એક શરને આસરે રેહને ઉતારી માહેથી દરાખને કાઢી અને તે કુકા થાયને, અંદરથી જોડેલા રસ નીકળે તે બધો લચડીને નીચવી લીધા પછી બધા રસમાં એક પાથેર સોજી ખાંડ પીગળાવી જલદાં ઘોતાં ઘટ કપડાંને ગરમ પાણીથી ભીનવી નીચવી ચોવડું કરીને તેમાંથી રસ ગાળીને નીતરે કરવો. ત્યારબાદ સોજું ઝીણું પોણા એ તોળા આઘસીનગલાસને કલઘવાળી તપેલીમાં હઢી શેર પાણી સાથે ઇંગારે મુકવું અને તદન પીગળી જાયને તેમાં લાંબુનો રસ નાના એ ચમચા રેડવો, તેથી જરા વારમાં આઘસીનગલાસ ફાડીને તદન નીતરે પહોં જાય. પછી ઉતારીને જલદાં એકવડાં કપડાંથી ગાળીને દરાખના રસમાં ભેળી ઇંગારે મુકી પંદરેક મીનીટ પછી લાંબુનો ગાળેલો રસ નાના એ ચમચા રેડી મેલ આવે તો કાઢ્યા કરવો અને વધતી ઝોઘી નહીં પણ ભરેલી તૈયાર જલ્લી એ પાથેર એટલે એક પાઈટ કરી ઉતારીને છુર્તજ કોડીનાં વાસણમાં રેડી ઉપર છારી આવે તે કાઢ્યા પછી જમ તથા જલ્લી બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરી ઢાંડી થાયને પેક કરવી. એ જલ્લી બીજે ત્રીજે દિને બંધાયે.

જલ્લી સંત્રાની.

આઘે વાલીધ વાંનીમાં મુરખ્યા સંત્રાનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબના સોજા સંત્રાને તેજ રીતે આશીને તેની ઉપર વજન મેલ્યા પછી તોળીને ચાર શેર સંત્રા લેવા અને તેમાંજ લખ્યા પ્રમાણે પણ ત્રણ શેર ખાંડનો શીરો કરી તેમાં બાફેલા સંત્રાને ચુલે મુકવા અને તૈયાર થવા આવેને અંદર શીણ આવવા માડે ત્યારે ઉતારીને એ મુરખ્યામાંજ લખ્યા મુજબ માહેથી સંત્રાને કાઢીને ખુનચામાં મુકવા માટે ઇંગારે મુકવા અને જલ્લીને કલઘ ભરેલી નાની તપેલીમાં મલમલનાં ઘોતાં કપડાંથી ગાળીને પાછી ધીમે બળતે ઉંઘાડી મુકવી. પછી માહે શીણ આવીને ઉભાવા માડશે તેને રૂપાંત્રા યા લાકડાંના ચમચાથી બેસાડ્યા કરવું અને અવારનવાર ઉતારી જલ્લીને ભર્યા કરી એ પાથેરની ઉપર નાના

એ ચમચા જેટલી રહેતે ઉતારી કોડીનાં વાસણમાં રેડવી અને જરા વાર પછી ઉપર છારી આવે તો ચમચાથી કાઢી નાખી જલ્દી કુકી થાયને જમ તથા જલ્દી ખતાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પોટમાં ભરી ઠંડી થાયને તેમજ પેક કરવી. આર પંદર કલાકમાં એ જલ્દી બંધાઇને કઠણ થાય છે. એ જલ્દી ચમચી ખાવામાં સેજ કડવી અને તુરી લાગે છે પણ પાંઉ સાથે તેમ લાગશે નહીં. ઉપલા હીસાબની બે પાશર જલ્દી માટે આસરે સેજ સતર નાના સંત્રા બેઘશે.

જલ્દી સંત્રાની ર જી.

સંત્રાની ચીરની અંદરનો ગર પોચા થઇને ઉપરની ચામડી સાથે વળગેલા હોય અને તે કાઢતાં બરાબર નીકળી શકે નહીં પણ લચ્ચડાઇને માહેથી બધો રસ નીકળી પડે તેવા સંત્રાની જલ્દી સોજી નીતરી થતી નથી, માટે સંત્રા મળહનો મોટા પાકેલા મીઠા અને તેની ચીરની ઉપરની પતળી ચામડી કાઢતાં બધી લગભગ આખી ચીર હોય તેવા ગર નીકળે તેવા કઠણ ગરના સંત્રા લેવા અને તેની બધી પતળી ચામડી તથા બીયાં કાઢી નાખીને માહેથી રસ ગાળેલા હોય તેની સાથેજ તોળીને આર રતલ લેવા. પછી તદ્દનજ ક્લર્ક ભરેલી તપેલીમાં અથવા તદ્દનજ આખાં એનેમલનાં વાસણમાં એ સંત્રા નાખી દોઢ પાશર ઠંડું પાણી ભીળી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળને મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી લાકડાંના મોટા ચમચા અથવા તદ્દનજ ક્લર્ક ભરેલો નાની ચમચ ફેરવીને ગરને ભાંજ્યા કરવો અને તે તદ્દન નરમ થાયને ઉતારી જરા ઘટ ઘોતાં સફેદ કપડાંને પાણીમાં ભીનવી નીચવીને એમાંથી કોડીનાં બોલમાં બધો રસ ગાળવો અને ગર ઠંડો થાયને થોડો થોડો કપડાંમાં નાખી બરાબર ભચડીને બાકી રહેલા બધો રસ ગાળી લઈ છુંછો ફેંકી દેવો. પછી બધા રસમાં સોજી ખાંડ પોણા શેર પીગળાવી એક ખાટાં લીંબુનો રસ રેડી જરા નાની તદ્દન ક્લર્ક ભરેલી તપેલીમાં ભીનવીને નીચવેલાં મલમલનાં ઘોતાં કપડાંથી ગાળીને મુલે ધીમે બળને ઉંઘાડું મુકવું અને ઉપર મેલ આવે તેને જલ્દી નીકળી જાય નહીં તેમ સંભાળથી લાકડાંના ચમચા વડે કાઢ્યા કરવો. જલ્દી તૈયાર થવા આવશે ત્યારે માહે શીણ આવવા માડશે તેને ચમચાથી બેસાડ્યા કરી ઉભાવા

દેવું નહીં અને એ પાશર જેટલી જલ્દી થયા આવે ત્યારે ઉતારીને ભરયા કરી તૈયાર જલ્દી બરાબર એ પાશર કરીને ઉતારી પુર્ત કોડીનાં કોરડાં બોલમાં રેડી દેવી. જરા વારે હરીને ઉપર છારી આવે તે કાઢી નાખ્યા પછી પોઠમાં ભરીને ઉપર ઝીણું કપડું બાંધવું અને તદન ઠંડી થાયને પેક કરવી. ચોવીસથી ત્રીસ કલાકે એ જલ્દી બાંધાય છે. નાગપોરના સંત્રા ઉપર લખ્યા મુજબના સોળાં આવે છે.

જલ્દી હાથીદાંતનો.

હાથીદાંતનો ઘણોજ સોજો તદન સફેદ પાઉદર આવે છે તે મલે તો તે અને તે નહીજ મલે તો પછી દાંતની વચમાંનો રાખેલો સફેદ ભાગનો ઘણોજ ખારીફ વરખ આવે છે તે પાંચ તોળા લઘ તેને હથેલીઓથી ચોળીને પાઉદર જેવો કરવો અને કલઘ ભરેલી સોજી તપેલીમાં ચાર શર ઠંડાં પાણી સાથે ઢાંકીને ઇંગારે મુકી અવારનવાર ઉંઘાડી માહે સોજો ચમચો ફેરવ્યા કરવો. બધું પાણી બળી જઘને ભરેલું બરાબર એક પાશર રહેને ઉતારવું અને ઠંડું થયા પછી હેઠે બથો લુકો હરી જઘ ઉપર જે તદન નીતર પાણી આવે તે બધું સંભાળથી નીતારી લેવું. પછી તેમાં ઘણી સોજી ખાંડ ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો તથા લીંબુનો ગાળેલો રસ એક ચમચી રેડીને તદન કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ઇંગારે ઉંઘાડું મુકવું અને બધી ખાંડ પીગળેને ઉતારીને બીનવીને નીચવેલાં ઝીણાં કપડાંથી ગાળવું. એ જલ્દી અમથી બાંધાશે નહીં પણ આઠસમાં મુકયાથી બાંધાશે. દાંત છે કરી ખીલકુલ મુગાવું નહીં. કારણ જલેતીત તથા આઠસીનગલાસ જેમ જનવર તથા માછલીની આંદરથી નીકળેલી વસ્તુનું અને છે તેજ મીસાલ એ પણ છે અને વળી એની જલ્દી ઘણીજ નીતરી અને સોજી થાય છે, તેમજ સ્વાદમાં પણ ખીજી જલ્દીઓના જેવીજ લાગે છે, માટે એ શું ચીજની બનાવેલી છે તે કોઇ અજ્ઞાણ માણસ કદી પારખી શકે નહીં. એ હાથીદાંતનો પાઉદર તથા વરખ ઘણો મોઘો મળે છે. પણ એની જલ્દી ખહી વાળાં દર્દને જરા જરા ખવાડવામાં આવે છે. ટેસ્ટ માટે જરા વાઘન, ઝંડી યા ઍસેન્સ નાખ્યાથી વધારે સારી લાગે છે. એ હાથીદાંતનો પાઉદર તથા વરખ હાથીદાંતનું કામ કરનારને ત્યાંથી મલે છે.

ઝાડો બંધ કરવાનો ઍલક્ટ્રીનો અકસીર ઇલાજ.

લાંબા વખતથી ઝાડો આવવાનો લાગુ પડેલો હોય અને તે બંધ કરવાના કશા પણ ઇલાજ લાગુ પડે નહીં અને તેથી દીન પર દીન ખીમારની હાલત ગંભીર થતી હોય તો તેવે પ્રસંગે તેનો સાદો સોલ્યો પણ રાંમબાંન કારગત ઇલાજ નીચે લખ્યો છે તે અજમાવવો અને ખચીત તેથી આવી ગંભીર ખીમારી દૈ દ્યમને દર્દી સાચું થાય છે.

ઍલક્ટ્રી નામનાં ફળ ધણાં ખરાં કલકતા તથા પુના તરફથી તેની મોસમ ઉપર મળી શકે છે. તેમાં કલકતાનાં ધણાં ખરાં મોટાં હોય છે તેમાં કોઈકે તો સાધારણ મોટાં કદનાં પપેનાસ જેટલાં પણ હોય છે અને નાનાં પણ હોય છે. પણ પુનાનાં તો મોટાં મોસખી જેટલાં તો કોઈકે તો વળી ધણાં નાનાં પણ આવે છે. એ ફળની ઉપર કઠણ કોટળાં હોય છે તેને છરા વડે ભાંજી કાડ્યાં કરીને તેની અંદરનો ગર સાફ ચમચા વડે ખીયાં સુધાંજ કાઢી તોળીને તે ત્રણથી સાડા ત્રણ તોળા સુધી લેવો. પણ ફળ મોટાં હોય તો તેમાંથી ગર વધારે નીકળે છે માટે તેને કોટળાંમાંજ રહેવા દેવો અને ગરની અંદર ડુગ અથવા પા ખાટો થાય નહીં અને જ્યાં સુધી ખીગડયા વગરનો તદનજ સોજો રહે ત્યાં સુધી તે વાપરવો. જરાખી ખીગડેલો લેવો નહીં. એ રીતે ઉપર લખ્યા જેટલાં વજનના ગરને એક સોજાં તંજરમાં નાખી તેમાં ઉકાળા ઠંડું કરીને ગાળેલું તદન સાફ સોચું પાણી એક પાથર ઐટલે અડધી પાઈટ જેટલું રેડી ચીનાઈ ખરી શાકરના મોટા નહા પણ સાધારણ આઠ દસ ગાંગડાને માહે નાખી બરાબર ઢાંકીને આખી રાત રહેવા દેવું. તે પછી સાફ હાથ વડે એ બધાંને ચોળીને નેટનાં સોજાં ઘાતાં કપડાંથી ગાળીને એ રસ દરરોજ સહવારનાં એકજ વખત નરને કોથે ખીમારને ચાલુ આપવો. એ પીધાથી એક સખત ખીમાર દર્દીને તો ખીજેજ દીને ધણી કરાર લાગીને પેટમાં ઠંડક પડી હતી અને વખત જતાં તે ધણી ખરાબ હાલતનું ખીમાર સાચું થયું હતું. માટે જ્યાં સુધી ખીમારી દૈ થાય તેટલોજ વખત જરૂર હોય તો એમ આપવું. પણ ઝાડો બંધ થયા પછી ચાલુ આપવું નહીં, જો જરૂર જણાય તોજ અને તેથી વળી ઉપર લખ્યા કરતાં ધણાં ઓછાં પ્રમાણમાંજ આપવું. કારણ

વગર અગતે પણ ચાલુ આપ્યાથી પછી ઝાડો તદ્દન કબજા યદ્ય
અર્થ છે અને જોલાળ આપવાની જરૂર પડે છે.

ટામોટાં મીલાંનોશ.

મોટાં પાકાં ઉપરથી સફાઈદાર સરખાં ગોળ ટામોટાં ૬ અને
તેનું વજન શેર ૧, સુકાં પાંઉનું કમ્પસ એટલે કીમ તોળા ૫,
જયફળની ખમણીથી ખમણેલું વેલાલી પનીર તોળા ૨૦, વાટેલું
નીમક તથા દલેલાં મરી દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, માખણ
અથ મુજબ.

ટામોટાંને થોડા નુકીને આડા સરખા બંધે કટકા કાપી અંદરના
ગર ચમચાવડે કાઢી લઇ બાહરનું બાહ્ય બંધુ દોરણું રાખવું
અને એ ગરમાં કમ્પસ, પનીર, નીમક તથા મરી ભેળીને ટામોટાંનાં
કોટળાંમાં એ થોડું થોડું ભરીને તેની ઉપર જરા જરા માખણ
મુકવું અને ભુંજવા નં પત્રાને માખણ લગાડી ટામોટાંને કાપેલા
ભાગ ઉપર રેલ તેમ ગોઠવીને સરખાં મુકીને વીસ મીનીટ ભુંજવાં.

ટામોટાં સાથે મેકેરોની.

મેકેરોની રતલ ગા, વચલાં કદનાં પાકાં ટામોટાં શેર ૦૦,
માખણ તોળા ૨૦, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં
મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, સુકાં પાંઉનું કમ્પસ અથ મુજબ.

પીચ, ઑપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીત આ એ ચોપડીમાં
છાપેલી છે તે પ્રમાણે ટામોટાંને છોલવાં. પછી સવા શેર પાણીને
કકડાવી થુલે રાખી તેમાં મેકેરોની નાખી ઢાંકીને પંદર મીનીટ પછી
ઉતારી મોયામાં ઝીસાવી કાઢીને એ તથા ટામોટાંના ઝીણા કટકા
કાપી બેઉને ભેળીને માહે નીમક મરી મેળવવું અને છાલકાં પાછ
વીશમાં ભરી ઉપર માખણ લગાડીને તેની ઉપર પાંઉનું કમ્પસ
પાંચરીને ગરમ ભટ્ટીમાં વીસ મીનીટ ભુંજવું.

ટાટ અનેનાસનું.

બરાબર પાકેલાં સોજાં મોટાં એક અનેનાસને છોલી આપી
કાપીને પછી વચમાંનો ડાંડો કાપી કાઢીને પછી નાના કટકા કાપવા
અને એના વજન જેટલી ખાંડ તથા ખાંડનાં અડધાં વજન જેટલું
સોજું માખણ લેવું અને ખાંડ તથા માખણને ભેળીને તેમાં અનેનાસના

કટકને મેળવવા. પછી તાજાં પાંચ ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુમ દાહવી સફેદીને કદળુ કદ ચઢાવીને એ બેઉ ભરેલી એક પાથરમાં કીમમાં મેળવીને એકરસ કરવું. પછી આંચે ચોપડીમાં પદ પેસ્ટ ટાઈનો છે તે બનાવી ઉપલી મેળવણી સમાય તેટલાં પાછ દીશને માખણ લગાડીને દીશમાં હેઠેથી છેક કીનારી સુધી એ પદ પેસ્ટ પાંચરીને મુઠ્ઠી કીનારી પરથી છરીએ સરખો કાપીને પછી મેળવણીને દીશની કીનારી સુધી ભરીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં શીકું લાલ ભુંજવું.

ટાઈ ઓપન.

ઉપર ટાઈ અનેનાસનાંમાં લખ્યા પ્રમાણે દીશમાં પદ પેસ્ટ પાંચરવો અને વેલાતી જાતજાતનાં ટાઈ કુટ બાટલીઓમાં તૈયાર આવે છે તે અથવા પીચ અથવા અનેનાસનો શીરા સાથેના મુરખ્યો અથવા કોઈ પણ જાતની સોજા જામ અથવા કેરીના યા સપરચનના મુરખ્યાની પતળી ચીપ કાપીને શીરા સાથેના તે લેવા અને બધાંમાંથી જે એક ચીજનું ટાઈ બનાવવું હોય તેને દીશમાં મુકેલા પદ પેસ્ટની કીનારી સુધી ભરવું. પછી પદ પેસ્ટ ટાઈ લેસનો છાપેલો છે તેવો બનાવી તેની ઠા ઇંચ પતળા સરખી ચીપ કાપવી અને તે અડધા ઇંચને તફાવતે દીશની કીનારીની ઉપર સફાઈથી સરખી હેઠેના પેસ્ટની ઉપર પાણીથી વળગાવવી, તે પછી ડાયમંડ યા ચોરસ જેવી જાળી વડે તેમ તેની ઉપર એવીજ બીજી ચીપને એજ રીતે ગોઠવીને વળગાવવી અને દીશ સાથે વળગાવેલા બાહેરના છેડાએને ખુલ્લા દેખાતા બંધ કરવા માટે એજ પેસ્ટની અડધી ઇંચ જાદી અને એક ઇંચ ચોક્કાળી બીજી ચીપ સરખી કાપીને દીશની કીનારી ઉપર ઘણી સફાઈથી પાણીએ વળગાવીને તેની ઉપર પેસ્ટ મારકર્સ આવે છે તેનેથી કાંઈ નક્શી પાડવી અને તે નહીં હોય તો પછી ચમચાના ડાંડાના છેડાને ઉલટી ચોરડુપરથી એની ઉપર જરા દાબવો, તેથી પણ તરેહ જેવું થશે. તે પછી ગરમ ભટ્ટીમાં યા તાંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

ટાઈ ચોકોલેટ.

સોજાં કુલ અથવા કીમ એમાંનું એક ભરેલું શર ૧, દલેલી યા બારીક છુલેલી ખાંડ શર ૦૧, સોજા ફ્રેંચ ચોકોલેટનો બારીક ભુકો તોળા ૫, તાજાં ઇડાં ૪, ઘણી બારીક કાપેલી શીંયુની છાલ

તથા ચોખ્ખાનો આટો દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, તજનો ખારીક ભુકો તથા નીમક દરેક ચમટી ૧.

છડાંતી દાળને ખાવાના કાંઝાથી સારીકાની ઢોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી એકને બેળીને તેમાં દુધ યા કીમ મેળવીને પછી બાકીનો બોળે બધો સામાન માહે બેળવો. પછી એ મેળવણી સમાય તેટલાં દીશમાં પફ પેસ્ટ ટાઈનો છાપેલા છે તે બનાવીને દીશમાં કીનારી સુધી પાંચરી કીનારીને સરખી કાપીને પછી તેમાં આમે મેળવણી ભરી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

ટાઈ મોનીટર્સ.

પફ પેસ્ટ પાઇનો આમે ચોપડીમાં છાપેલા 'છે તે મુજબ પણ પોણા રતલ આઠમાંથી માખણના એ એક સરખા ૦૧ ઇંચ જદા કટકા વણીને તેને સરખા ગોળ કાપવા. પછી ટાઈ ચોપનમાં ભરવા જે બધી ચીજ લખેલી છે તેમાંની કોઈ પણ એક ચીજ શીરા વગર લેવી અને એ પફ પેસ્ટની ફરતી કીનારી એક ઇંચ જેટલી ખાલી રાખીને વચમાંના ભાગમાં સરખું મુકીને કીનારીની ઉપર છડાંતી સફેદી લગાડી તેની ઉપર બીજો પેસ્ટનો કટકો મુકી અંદર ભરેલું બાહર નીકળી પડે નહીં તેમ ચપટ વળગાવીને પછી ઉપર છડાંતી સફેદી ચોપડીને તેની ઉપર દબેલી યા છુદેલી ખાંડ ચાળણીથી છાંટવી. પછી થોડી છોલેલી બદામની ઘણીજ ખારીક સ્લાઇસને ઉપર ભભરાવી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવું.

ટાઈ લીટલ લેડીજ.

ગીલનો પેહલાં તંબરનો મઠનો આટો રતલ ૦૧, સોજી માખણ રતલ ૦૧, છુદેલી ખાંડ ચેર ૦૧, તાજાં છડાં ૩, જુદી જુદી જાતની જામ તથા જલ્દી ખપ મુજબ.

આઠમાં ખાંડ, માખણ તથા છડાં બેળી પાણીથી કઠણ બાંધી સારો છાંટી વણીને એવડું વાળી પાછું વણીને એવડું કરી એજ રીતે બીજી બે વાર કીધા પછી ૦૧ ઇંચ જદું વણી તેમાંથી ચરખો ગોળ મોટો કટકો કાપી નક્કીના હાથાના ચમચા યા કાંઝાના છોડા દાખી તે વડે કીનારીપર તરેહ પાડવી અને થાળી યા ભુંજવાનાં

પત્રમાં મુકી ગરમ ભટ્ટીમાં યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજી ડુંડું થાયને કીનારી પરતી નકશી પાડેલી જગ્યા ખાલી રાખી બાકીની વચમાંની જગ્યામાં ગાડીનાં પેડાંના આરાતી કાતી ધ્રણી સફાઈથી જામ યા જલ્દી કોઈથી જાતની એક ખાતી વેળા ચોપડવી.

ટાઈ લેંસ.

પદ્ પેસ્ટ ટાઈનો છાપેલા છે તે ખપ જોગો બનાવવો અને થોડાં કોડીયાં અથવા પેંટી પેન આવે છે તેને માખણ લગાડી તેમાં કીનારી સુધી સમાય તેટલા કટકા કાપીને આંદર મેલી ઉપર આવેલી કીનારીને છરી વડે સરખી થ્રપવી. પછી તાજાં ત્રણ છડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવી સફેદીને કઠણ કદ ચઢાવી બેઉને ભિળવું અને રાજબેરી, સ્વેચ્છી અથવા કરંટ જલ્દી યા જામ અડધા રતલને કલમ ભરેલી તપેલીમાં છંગારે પીગળાવી તેમાં જરા જરા કરી છડાં ભેળાને પછી ઉતારી એ મેળવણીથી કોડીયાં ભરીને ગરમ ભટ્ટીમાં દસ માનીટ ભુંજવાં.

ટાઈ લેંસ ૨ જ.

ઉપર પેહલાં ટાઈ લેંસમાં લખ્યા મુજબનાં કોડીયાં અથવા પેંટી પેનમાં પદ્ પેસ્ટ મુકી તેમાં રાજબેરી જામ કીનારી સુધી ભરવી અને પદ્ પેસ્ટ ટાઈ લેંસનો છાપેલા છે તે થોડો કઠણ બનાવી પતળો વણી તેની એક ઇંચના દસમાં ભાગ જેટલી પતળી ચીપ કાપીને તેને વળ દેવા અને ઝીણી જાળી પડે તેમ તેને કોડીયાંની ઉપર સરખું ગોઠવીને છેડા દાખી દેવા. પછી મધ્યમ ભટ્ટી યા તંદુરમાં ભુંજવાં,

ટાઈ લેંસ તાપીયોકાનાં.

તાપીયોકા તોળેલા શરૂ ને સોજાં થોઈ પાણીમાં ચેરવી પાણી સુકાયને તેમાં એક શરૂ સોજાં દુધ તાપી તદ્દન ઘટ કરીને ઉતારવું અને ડુંડું થાયને એ તાજાં છડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોહવી પતળી કરી સફેદીને કદ ચઢાવી એ બેઉ તથા મીઠાસ પુરતી ખાંડ ભળી લીંબુનો રસ એક ચમચી નાંખવો અને ટાઈ લેંસ પેહલાંમ લખ્યા મુજબ કોડીયાંમાં પદ્ પેસ્ટ મુકી માહે એ મેળવણી ભરીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં અથવા તંદુરમાં ભુંજવાં.

ટાર્ટ લૅસ સાબુ ચોખાનાં.

ઉપર ટાર્ટ લૅસ તાપીચોકાનાં છે તેજ મુજબ પણ તાપીચોકાને બદલે તેટલાજ સાબુ ચોખાને દુધમાં રાંધી પછી એને કોડીયાંમાં ભરીને બુંબવાં.

ટીકીયા.

આએ વીવીધ વાંતીમાં ખીંચા ગોસ્ત અથવા મરચીનો છાપેલો છે તેમાં જે પેહલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા કરતાં બધા સામાન અડધો લઇને તેજ રીતે એ ખીંચા તતરાવેલો પકાવવો અને ઠંડો થાયને એમાં ખટાસ પુરો વેલાતી સોસ અથવા લીંબુનો રસ તથા ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો ભરીને કઠણુ થી નાખીને માહે ખપનો ખપનો ચોખાનો આટો ભેળી સારીકાની મસળીને રોટલીના આટા જેવું કઠણુ કરવું. તે પછી એના બાણાં નાનાં આટાં લીંબુના કરતાં જરા માટા બધા સંકાઈદાર ગોળા કરવા અને તેને હથેલીપર મેલી આંગળાં વડે એક ધૂંચના ત્રીજ ભાગ જેટલા જદા જરામી ફાટફટ વગરના બધા ટીકીયા થાપીને પછી એક માટી કઢાઇમાં પુરવું થી નાખી ચુલે થીમે બળતે મેલવું અને તે બરાબર કકડેને એ ટીકીયા જરા જુટા જુટા મુકી હેંદેનું પડ ઘેરું લાલ તળાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી તવાયા વડે ફેરવી નાખવું અને ખીંચું પડ એમજ તળાયને કાઢવાં. ઠંડાં થયા પછી એ ટીકીયા સારા ભાગે છે.

ટીટોરી.

ચુટેલી સોજ ટીટોરી તથા કાંદા દરેક શેર ૧, થી શેર ૦૧૧, આચોરા કાઢેલી નચી આમલી શેર ૦૧, ઘાણુજીરાંનો મસાલો તોળો ૧૧, તીમક તથા આડુ દરેક તોળો ૧, લસણુ; દલેલી ઉળદ તથા મરી દરેક તોળો ૦૧, કોથમીર કુડી ૭ નાં પાદડાં, માટાં લીલાં મરચાં ૬ થી ૮, નાળીયેર ૧૧.

નાળીયેરને ખમણી તેમાંનાં અડધાંમાં ઠંડું પાણી ઘટે તેટલું ભેળીને અડધો શેર દુધ કાઢવું અને બાકીનાં અડધાંને ઘણુંજ બારીક પીસવું. એક કોડીનાં વાસનમાં આમલીને પાશર ઠંડાં પાણી સાથે એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને તેનું ડાહરું કાઢવું.

દીડોરીને સોજી ધોવી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળા સાથનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોઈ બેઠને સાથે પીસ્વું. આડું લસણને છોડીને છુંદવું. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદનજ કલધવાળી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે આડું લસણ વધારીને પીસેલું નાળીયેર ભેળી તેને લાલ કરીને બધા મસાલો તથા દીડોરી નાખી નાળીયેરનું દુધ રેડી નીમક નાખી ઢાંકીણુ ઢાંકીને ધીમે બળતે રાખવું અને દીડોરી ચરવા આવેને આમલીનું ડાહડું ભેળી ધી પર આવે ત્યારે ઉતારવું.

દીડોરી ૨ જી.

ચુંટેલી સોજી દીડોરી શર ૧, કાંદા તથા ટામોટાં દરેક ૨તલ ૦, નવી કોકમ તથા સોજી નાળીયેર દરેક તોળા ૨૫, આડું તોળા ૦૫, ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, તજનો કટકો ધંચ ૧.

કોથમીરનાં કુમળા ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લધને ધોવું અને આડુંને છોલી એ બેઠ ચીજને નાળીયેર સાથે બારીક પીસ્વું. કોકમને સાફ કરી બરાબર ધોઇને બારીક પીસ્વી. પછી કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી તદન કલધ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળીને કાઢી લધને ધીમાં હળદ, મરી, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા બધા પીસેલો મસાલો નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને એ તળાવાનો સોહડમ નીકળે અને જરા લાલ યાયને માહે ત્રણ પાથેર પાણી રેડી દીડોરીને ધોઇને તે તથા નીમક ભેળી ઢાંકણુ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું અને દીડોરી જરા ચરે તેટલાં જો પાણી સુકાય તો ઢાંકણુ પર જરા પાણી આપી તે ગરમ યાયને માહે રેડવું અને આંચે ચોપડીમાં પીચ, એપ્રીકોટ તથા ટામોટાં છોલવાની રીતમાં લખ્યા પ્રમાણે ટામોટાંને છોલી કટકા કાપીને તૈયાર રાખી દીડોરી ચરે અને થોડું પાણી રેડ ત્યારે ટામોટાં, પીસેલી કોકમ તથા તળેલો કાંદો ભેળવો અને બધું ચરીને ધી પર આવેને ઉતારી એળચી, લવંગ તથા તજને બારીક છુંદીને તે ભેળવું.

ટીટોરી કાઢવાની રીત.

ટીટોરી કાઢવાના સફેદ અપરા વાલ આપે છે તેને ઠંડા પાણીમાં ત્રણ કલાક ભીનવી રાખવા. અણાની ટીટોરી કાઢવી હોય તો તેને ચોવીસ કલાક એમન પાણીમાં ભીનવવા. પછી પાણીમાંથી કાઢીને થોડાં ભીનવેલાં કપડાંને છાલકી ટોપલી અથવા કરંડીયાનાં ઢાંકણમાં પાંચરીને તેમાં વાલ યા અણા મુકીને તેની ઉપર હેડેનાં કપડાંના ચારે છેડા ઢાંકી લેવા અને તેની ઉપર અવારનવાર ઠંડું પાણી છાંટવા કરવું. પછી જ્યારે વાલ યા અણાની અંદરથી અડધી ઇંચ જેટલા પીલા ફરે ત્યારે માહેથી કાઢા લેવું. પણ એનં અમથું હાય વડે હોલટાં મેહનત પડે છે માટે ઠંડાં પાણીમાં નાખીને પછી છોલવું. બીજી રીતે ટીટોરી કાઢવી હોય તો મટોડાંની જમીનમાં ખાડો ખોડવા અને વાલ અથવા અણાને થોડી રેતીની સાથે ભિળાને ખાડામાં ભરી તેની ઉપર એક ઇંચ જેટલું જડું રેતીનું પડ પાંચરીને ઉપર મુજબ માહેથી પીલા ફરે ત્યાં સુધી દરરોજ તેમાં પાણી સ્પીપવું. પછી કાઢીને ઘોયા પછી ઉપર મુજબ ઠંડાં પાણીમાં નાખાને છોલવી. તોળેલા એક શેર વાલની છલટાં કાઢેલી ટીટોરી તોળેલી બે શેરને આસરે નીકળશે.

ટાંકડી કેમ બનાવવી.

વેલાવી પડાની ખાંડ જેને લોફ શુગર કહે છે તેને ઘણીજ ખારીક ફલાવવી અને એક રતલ અરબ્બી ઁંદરને અડધા શેર ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખીને બગબગ પીગળાવેલા, પછી સાફ માર્ગલની ઉપર ખાંડનો ઢગળા કરીને તેની વચમાં ખાડો પાડી તેમાં ઘટે તેટલા થોડાજ પીગળાવેલા ઁંદર રેડીને રોટલોનાં પોચા ખાંધેલા આટો હોય તેવું સોજા છરીથી મેળવીને નરમ કરવું અને તેની અંદર કોષ પણુ ભાતનું એસેન્સ યા સુંક કે તજનો અથવા એવીજ બીજી ચીજનો ઘણીજ ખારીક પાઉદર નાખી સારીકાની મેળવવું. ત્યાર-બાદ એજ પથરની બીજા બાજુપર થોડો સ્ટાર્ચ ભભરાવી તેની ઉપર એ ખાંધેલી ખાંડ મુકી સફાઈદાર લીસી વેળણથી એક ઇંચના આડમા ભાગ જેટલું વણી તેની ઉપર સ્ટાર્ચ તથા દલેલી ખાંડ ભભરાવી ઉંચેલી ફેરવી ઉપર સફાઈ કરીને પછી પચાંતા કરતથી ગોળ યા બીજા કોષ પણુ આકારની ટાંકડીએ કાપી પાટીયાંની ઉપર છુટી

છુદ્રી મુકીને તડકે સુકવતી અથવા સુકાત માટે જરાવાર ઠંડી લઠીમાં સુકવી. પડાતી ખાંડને બદલે ઘણી સોજી સફેદ બારીક છુરા ખાંડ પણ ચાલશે. પણ બનતાં સુતી પડાતી ખાંડજ લેવી.

એ રતલ ખાંડતી ટાંકલી બતાવવા માટે માહે જ્યદળતું તેલ અડધા તોળાને પાંચ વાલ ભેળવું. સવા રતલ ખાંડમાં સુંકનો, લવંગનો યા તજનો ઘણાજ બારીક પાઉદર હઠી તોળા નાખવો. એ રતલ ખાંડમાં ટેસ્ટ મુજબ વેનીલા, લીંબુ, રાજબેરી, રોજ, પેપરમીન્ટ યા બીજું કોઈ પણ જાતનું ખાવાને બરનું એસેન્સ ય તેલ ટેસ્ટ મુજબ થોડું ભેળવું અને રંગીત ટાંકલી બતાવવા માટે Briton's Vegetables Colour આવે છે તેમાંનો કોઈ પણ જાતનો રંગ થોડો નાખવો.

ડોહર ગોળ આમલીનું.

સોજે ગોળ શેર ૧, કાંદા શેર બા, ચીંગાસ કાઢેલી આમલી શેર બા, ઘી તોળા ૫, આખાનો આટો અથવા ચણાનો આટો તોળા ૨, નીમક ઉપસેલી ભરોળ ચમચી ૧, છુદ્ધું જીરું ૨, દળેલાં મરી તથા ધાણાજીરોનો મસાલો દરેક તોળા બા, દલેલી હળદ વાલ ૫ એટલે એઆતી ભાર, કાયમીર કુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૨.

કોડીનાં વાસણમાં એક શેર ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એળાને ડોહર કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દઈ ગોળનો બુકો કરીને એમાં પીગળાવીને જાંજરાં કપડાંથી અથવા કુસ્તીતની નેટનાં કટકાને બેવડો કરીને તેમાંથી ગાળવું. કાયમીર મરચાંને ઘોઈને ઘણું બારીક કાપવું. પછી કાંદાને છોલી ઘણો બારીક બુકો કાપી તદ્દન કલછવાળી તપેલીમાં ઘીમાં લાલ તળી તેમાં બધો સામાન ભેળી લાલ ભુંજીને છેલ્લે આટો મેળવી તેને જરા ભુંજીને પછી માહે ગોળ આમલીવાળું ડોહર રેડી નીમક નાખી બધું મેળવીને બરાબર એક કકરો પાડીને ઉતારવું. સેકતાની સીંગ હાથે તે મગહની કુમળી પણ જાદી મોટી છ સીંગને છોલી તેના સવા ઇંચ લાંબા કટકા કાપી ચાર ચાર કટકાના વાળ અથવા દોરાથી કુડીએ બાંધી નરમ બારીને ગોળ આમલીવાળું ડોહર રેડ્યા પછી કકરો પાડતી વેળા માહે સાથે એ પણ નાખી. એ ડોહર મગહનું થાય છે એને ખીમડી સાથે ખાવું.

તજના દોષ.

દલેલી ખાંડ રતલ ૧, તજનો ઘણોજ ખારીક પાઉડર જેવો બુકો તોળો ૧. અથવા તજનું તેલ ચમચી ૧૦.

ખાંડને કલઘવાળા તપેલીમાં નાખી માહે ઠંડું પાણી એક પાથેર રેડી તજનો બુકો અથવા તેલ બેળા ધંગારે મુકી અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ઘણો ઘાડો શીરો કરવો. પણ શીરો તપાસવા માટે ચમચમાં જરા કાઢીને રકાબીમાં ઠંડું પાણી ભરી તેમાં જરા નાખ્યા. જો શીરો પાણીમાં પંચરાધ જાય તો નહીં થયેલો સમજવો, પણ એક ગમ ઠરેલો રેહ તો તે તૈયાર થયેલો જણીને ઘુર્નજ ઉતારી આગમચથી તદનજ કલઘ ભરેલા સાઈ ખુનયાને જરા ઓલીવ ઓઇલ લગાડીને તૈયાર ગખી તેમાં તૈયાર શીરો રેડી દેવો અને જરા બંધાવા આવેતે નાના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી બરાબર બંધાયને કટકા કાઢવા.

તરકીશ દીલાઈટ.

જાદી છુંદેલી ચીનાઈ શાકર અથવા લોઈ શુગર અને તે નહીજ હોય તો પછી તદન સોજ પેહલાં નંબરની શાકરીયા ખાંડ એ ત્રણમાંનું જે એક હોય તે રતલ ૧, સોજું જલેતીન આઉસ ૧ એટલે તોળા ૨૧, ઘણીજ ખારીક પાઉડર જેવી દલેલી યા છુંદીને મલમલથી ચાળેલી ખાંડ તોળા ૪, Brown & Polson's કોર્નફ્લોઅર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, વેનીલા એસેન્સ ટીપાં ૪૦, લેમનનું ટીપાં ૨૫ અથવા રોજનું ટીપાં ૮. એ ત્રણમાંથી કોઈપણ એક જાતનું એસેન્સ, લીલો રંગ અથવા રંગ આઈસક્રીમનો ખપ મુજબ.

એક પાથેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં બોલમાં જલેતાનને અડધા કલાક યા બને તો તેથી પણ વધુ વખત ભીનવી રાખવું. તે પછી તદનજ કલઘ ભરેલી તપેલીમાં ખાંડ નાખી માહે એક પાથેર ઠંડું પાણી બેળીને ધીમી આંચે ઉંઘાડું મુકવું અને બધી ખાંડ બરાબર ખીગળી જાય ત્યારે માહે પેહલું ભીનવી રાખેલું જલેતીન તેમાંનાં પાણી સુધાંજ નાખી રૂપાંનો યા લાકડાંનો ચમચો ફેરવ્યા કરવો. કારણ એમજ રાખ્યાથી ઉસાવા માટે છે. પણ વળી એ બેસાડવા

માટે ઉપર ઉપરથીજ ચમચો ફેરવ્યાથી હેઠેથી ડાળને પોપડી બંધાય છે, માટે તપેલીનાં તળાયામાં તેમજ તપેલીની ફરતી ઘોરડુ પર ચમચો ધસ્તાં જમનેજ ધુંટવું જોઈયે. જ્યારે અંદર શીણ આવવા માટે ત્યારે અંદરથી ચમચાને ઉંચકીને આડો પકડી તેની ઉપર વળગેલી મેળવણીને પાછી માહે ટપકવા દેવી. એ રીતે અવાગનવાર તપાસ્યા કરવું અને ચમચાની ઉપરથી પતળું રેળાની કાની જ્યારે ઉતરે નહીં પણ મેળવણી ધણી ઘટ થઈ બંધાય તેની જરા કાણુ જેવી ચમચાની ઉપરથી પડવા લાગે ત્યારે ઉતારવું અને શાકરીયા ખાંડની નાખેલી હશે તો જરા રેહતાં ઉપર મેલ બંધાયે તેને ચમચાથી કાઢી નાખીને મેળવણી તદ્દન નીતરી કરીને ઉપર ત્રણુ જાતનું એસેન્સ છાપેલું તેમાંથી ગમે તે એક જાતનું લખ્યા જેટલું એસેન્સ પેહલે ભેળીને જરા ચાખી જોવું. અને બરાબર ટેસ્ટ લાગે તો પણ દીલાછટ બંધાયા પછી એસેન્સનો ટેસ્ટ ઘણો કમતી થઈ જાય છે માટે તે સુજળ ખીજી જરા વધારે નાખવું અને દીલાછટ ગોલાખી રંગની કરવી હોય તો રંગ આપસકીમનો છાપેલો છે તે જરા જરા કરીને ભેળીને મેળવણી લાલ દાડમના રંગની કરવી. એકદમ રંગ નાખવા નહીં તેથી કદાચ ઘણું લાલ થઈ જાય. જો લીલી દીલાછટ કરવી હોય તો વેંજડેબલનો પેલાતી રંગ આવે છે તેનાં ફક્ત ચારથી પાંચજ ટીપાં ભેળવાં. તે પછી દીલાછટ એક ઇંચ જાતની થાય તેટલી તદ્દનજ આખી સેજ પણ પોપડી નીકળેલી નહીં હોય તેવી એનેમલની અથવા કોડીની થાળી વા મોટી સુપ પ્લેટને પાણીમાં ભોળી પાણી કાઢી નાખીને પછી તેમાં મેળવણી રેડી ઈંડું થાયને ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું અને બરાબર ફરીને બંધાયલું લાગે તો પછી કીનારી પરથી અંગોઠા વડે અળથું કરીને ઉપાડી જોવું અને ઉપડે તેવું લાગે તો પછી પેલી દેલેલી ખારીક ખાંડમાં કોર્નફ્લોઅર ભેળી દીલાછટની ઉપર તે જરા છાંટીને પછી હાથ વડે બરાબર ચોપડવું. પછી સાફ ટેબલ અથવા પાટીયાં ઉપર એ ખાંડ છાંટી સુપ પ્લેટ વા થાળી જેની અંદર દીલાછટ હોય તેને અળગી કોથેલી કીનારી તરફથી ચુંથાય નહીં તેમ આખી બધી દીલાછટને આંગળાથીજ ઉપાડીને ટેબલ વા પાતળા ઉપર ઉઘટાયેલી ફાટવી અને તે ઉપાડેલાં પડની ઉપર એજ ખાંડ પુરેતી છાંટીને પછી હાથ વડે ચોપડીને

પછી ચાલતી ધારદાર છરીથી એકથી સવા ઇંચ જેટલા સમ ચારસ કટક કાપીને તેને પેહલે ખાંડમાં ખરમોટીને પછી હલકે હાથે દાખી દાખીને પુરતી એજ ખાંડ બધાં પડ ઉપર વળગાવવી. એ દીલાછટ ઘણી સરસ થાય છે. જો દીલાછટ પીળા રંગની કરવી હોય તો દીલાછટ બનાવવાની આગમચ એક ચમડી ભરી સોજ ખરી કેસરને આઐ ચોપડીમાં સેકીને વાટેલી અથવા છુ દેરી કેસર છે તે મુજબ જરા સેકી બાહક વાટીને અડધી ચમચી કડતાં પાણીમાં બરાબર મેળવીને તૈયાર કરી રાખવી અને ઉપલી રીતે દીલાછટ બનાવીને ચુલેથી ઉતારી પછી તેમાં લેમન, એસેન્સ તથા દીલાછટ શીકા પીળા રંગની થાય તેટલાં થોડાંજ ટીપાં કેસરનો રંગ ભળવો. પણ જો રંગ ઘેરો કરવો હોય તો થોડાં ટીપાં વધારે નાખવાં. પણ એ રંગ વધારે નાખ્યા નહીં તેથી કેસરનો સ્વાદ આવશે. ઉપર લખ્યા મુજબ કદાચ ગાલીસ કલાકમાં દીલાછટ બંધાય નહીં તો પછી બાંજે એક દાહડો વધુ રાખીને પછી કાઢવી. રંગીન દીલાછટ પસંદ નહીં હોય તો કાંઈ પણ જાતનો રંગ નાખ્યા નહીં. પુર્તજ આવ્યા માટે દીલાછટ જોઈતી હોય તો આઈસના નાના કટકઓને એક થાળીમાં મુકીને પછી દીલાછટ ભરેલું વાસણ તેની ઉપર મુકવું, તેથી થોડાં વખતમાં બંધાઈ જશે, પછી ઉપલીજ રીતે કાઢીને ખાંડ લગાડવી. પણ આઈસને લીધે એ પસંચા કરે છે અને વધુ વખત રેહતી નથી. ફ્રેઝીસીનના ચુલા ઉપર પણ એ મજાહતી બની શકે છે. દીલાછટ પાણીમાં બનાવવાને બદલે ઘણા સોજાં ગોલાબમાં બનાવેલી વધારે સારી થશે.

લાઈફલ.

રાજબેરી જામ રતલ ગા, નાનાં સ્પંજ કેક છ વજન તોળા ૧૮, બદામનાં ઝીણું મકરૂન તથા રેતેફ્યા બીસ્કીટ દરેક રતલ ગા, છુંદીને મલમલથી આળેશી બારીક ખાંડ તોળા ૫, નવી બદામની બીજ તોળા ૨૧, શેરી પાઈટ ગા, ઇડાં ૩ ની સફેદી, બીસ્કીટ સંધાય ૨૬, તીખ્સી કેકમાં રેડવા માટે તેમાંજ છાપેલું છે તેવું તૈયાર બનાવેલું કસ્ટર ભરેલું પાથર ૨.

બદામને છોશી ઘોઈને બારીક સ્લાઈસ કાપવી. તેર સંધાય બીસ્કીટનાં એક પડ ઉપર બધી જામ ચોપડીને બીલારનાં ઉડાં ગોળ

દીશમાં જલ્લીનું પડ ઉપર આવે તેમ સરખી ગોઠવીને મુકયા પછી બાકીની તેર બીસ્કીટને દાબીને તેની ઉપર મુકીને પછી તેની ઉપર શેરી રેડી એ કલાક રાખીને માહે બધો પચવા દેવો. ત્યાર બાદ તેની ઉપર મકરૂન તથા રેતેશ્યા ગોઠવીને તેની ઉપર સફાઈથી સ્પંજ કેકને સરખાં મુકીને તેમાં બદામની સ્લાઈસ ખોસીને ઉપર પેલું તૈયાર કર્ટર રેડવું. તે પછી ફ્રિજીની સફેદીમાં ખાંડ નાખતાં જઈને કફ ચઢાવી છેલ્લે ઉપરથી તે રેડવી.

લાઈફ્લે ૨ જી.

મોટાં સાથે જાતનાં દસ સપરચનને છોલી તેની ચાર ચીર કાપી અંદરનો ગાંઠ કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી બાકીનાંની પતળી કાતરીએ. કાપવી અને એક કલક ભરેલી તપેલીમાં એ સ્લાઈસ નાખી માહે સોજી બ રતલ ખાંડ તથા અડધાં લીંચુની બારીક કાપેલી છાલ ભેળી નાના નવ ચમચા ઠંડું પાણી નાખી ઢાંકીને ઘંઘારે મુકવું અને સપરચન તદ્દન નરમ થાયને ઉતારી ઉંમીડીને ઠંડું થવા દેવું. ત્યાર બાદ તાજાં એ છડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવી સફેદીને કડણુ કફ ચઢાવીને એ એક ભેળી તેમાં બીજી બ રતલ ખાંડ મેળવી અડધાં શેર ફુધ રેડીને બધું કલકવાળી તપેલીમાં ચુલે મેલીને પુટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી કુકું થાયને સપરચનવાળી મેળવણી સાથે ભેળીને એક દીશમાં ભરવું. પછી ભરેલી એક પાશેર કીમમાં ઉઢી તોળા ખાંડ તથા એક ચમચી વેનીલા એસેન્સ મેળવીને દીશમાં ભરેલી મેળવણીની ઉપર રેડીને આધસથી ભરેલી થાળીની ઉપર મુકીને ઠંડું કરવું.

તળેલા કાંદા પટેટા.

વચલા કદના એક શેર સોજાં પટેટાને છોલીને તેનાં જાદાં જેવાં વેફર કાપવાં અને એ કુબતાં રેહ તેટલાં પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં સપાટ ભરેલી તણુ ચમચી નીમક પીગળાવીને તેમાં વેફરને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી સોજાં થોવાં. ત્યાર બાદ એક પાશેર મોટા કાંદાને છોલી ઘણા બારીક સેવ જેવા કાપી મોટી કલાઈ યા કલાઈ ભરેલા પાટીયામાં એક શેર ઘી નાખી તેમાં કકરા બદામી રંગનાં તળીને કાઢી લીંચા પછી વેફર નાખી તેને પારંપાર ફેરવવાં નહીં, તેથી ભાગી

જશે માટે હેઠથી થોડાં તળાવ પછી સંભાળથી ફેરવી એજ રીતે ઘણું વારે પાછાં ફેરવી બરાબર બદામી રંગનાં તળાવને માટે કાંદો ભિળી જરા વારે ઉતારીને થોડાં ધી સુધાંજ કાઢવું. એ કાંદા પટેરા સારા લાગે છે.

તળેલા ચોખા.

એક ટીપરી રાંધવાના સોજાં ચોખાને ચુંડી કલકવાળી તપેલીમાં સોજાં ઘોઘ માહે એક પાથેર સોજાં દુધ તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી ઇંગારે મુકી કોઘ વખત ચમચ ફેરવવી અને બધું દુધ બગીને તદન કઢણ થાયને ઉતારી સાફ પાટીયાંની ઉપર ઘઉંનો આટો ભભરાવી તેની ઉપર એ રાંધેલા ચોખા મુકી ઉલકે હાથે ઉપર વેળણુ ફેરવીને પોણી ઇંચ જાડું કરવું. તે પછી બંધાધને કઢણ થાયને એના ત્રણુ ઇંચ સમચોરસ કટકા કાપીને કાઢી લઇ પેણુમાં ધીમાં લાલ તળીને કાઢ્યા પછી એક પડ ઉપર પુરતી ખાંડ ભભરાવવી અથવા એપ્રીકોટ જામ ચોપડવી.

તળેલા પઉવા.

સોજાં નવા એક ટીપરી પઉવાને ચુંડીને નવટાંક ધીમાં બદામી રંગના તળવા. સોજાં અડધાં નાળીયેરનો સફેદ ભાગ ખારીક ખમણુવો. ના તોળો નીમકને ખારીક પાટવું. ચાર ચુંડી કોયમીરનાં પાદડાંને ઘોઘ કોરડાં કરીને ખારીક કાપવાં. દલેલાં મરી ના તોળો લેવાં, પછી એ બધાને ભેળી લીંબુ નીચવીને ખાવું.

તળેલી અંખાર.

સમારી નીમક લગાડીને રાખ્યા પછી આટો લગાડીને સોજા ઘાયલી અંખાર એક રતલ લેવી અને તેનો સરખો ઢગળો કરવો. પછી ખારીક સેવ જેવા કાપેલા કાંદાના એ અંખાર જેટલા ચાર ઢગળા કરવા. છેલેલી લસણુની દસ કળીનો લુકો કાપવા. ચાર ચુંડી કોયમીરનાં પાદડાં તથા મોટાં લીલાં ત્રણુ ચાર મરચાંને ઘોઘ કોરડું કરીને ખારીક કાપવું. ચાર દલદાર કાચી કોયળ કેરીને છેલ્લી ગોટલી કાઢી નાખીને ઝાંણા કટકા કાપવા. ધાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલી એક ચમચી, દલેલી ઉજદ, મગ્યાંની લુકી તથા મરી દરેક સપાટ ભરેલી એક ચમચી લેવી અને ઉપલા સઘળા સામાનમાં

ઉપસેલી દાઃ ચમચી નામક ભેળીને તેમાં અંબાર તથા કાંદાને સારીકાની સંડોવણું. પછી એક મોટી ઉંડી લોઢી અથવા કલ્લ ભરેલા પેણામાં અડધા ચેર ધીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને તે બરાબર કકડોને તેમાં એ સંડોવેલી અંબાર બધા મસાલા સાથેજ નાખી ધીમી આંચે રાખી ફેરવ ફેરવ કરવું અને બધું બરાબર તતરીને ધી પર આવેને ઉતારવું.

તળેલી કોળમી.

મોટી તાજી કોળમી કુડી ૧૫, ધી પાથેર ૧૫, કાંદા તોળા ૫, લીલાં મરચાં તોળા ૧૫, આદુ તોળા ૧૫, લસણની મોટી છુટી કળી ૧૫, જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, આખાં કાળાં મરી ૨૦, કોથમીર કુડી ૪, નીમક ૫૫ મુજબ.

કોળમીને સમારી અંદરનો કાળો દોરો કાઢી નાખી પુરવું નીમક લગાડીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખ્ખાને આટો લગાડીને સોજ ધોવી. કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાથનાં પાદડાં લઈ એ તથા મરચાંને ઘોષ આદુ લસણને પણ હોલની ધોવું. કાંદાને છોલવા. પછી એ બધા સામાનમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી બારીક પીસીને એમાં કોળમીને ખરમોટી પંદર મીનીટ રાખવું. ત્યાર બાદ કલ્લવાળાં મોટી કદાઈમાં ધી કકડાવી તેમાં મસાલા સાથેજ કોળમી નાખી ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને કોળમી નરમ થઈ ધી પર આવેને ઉતારવી. કોળમી ઘણી મોટી હોય તો એકથી સવા કુડી લેવી. પણ એ એમ ચરશે નહીં માટે ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરવું, પણ તે અંદર નાખવું નહીં અને ઉપર મુજબ કોળમી ચરીને ધી પર આવેને ઉતારવું. ખટાસ પસંદ હોય તો ચીચોરા કાઢેલી બે તોળા આમલીને કોડીનાં વાસણમાં નાના પાંચ ચમચા સોજાં સરકામાં પોણા કલાક રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહડું કાઢી કોળમી ચરીયા પછી માહે એ ભેળવું અને ધી પર આવેને ઉતારવું. સાધારણ રીતે કોળમી તળવી હોય તો ઉપર મુજબ કોળમીને ઘોયા પછી દલેલી હળદ, મરી તથા નીમક દરેક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી ભેળીને એમાં કોળમીને ખરમોટીને ઉપર લખ્યા નેટણું ધી કકડાવીને એજ રીતે એ કોળમીને તળવી, એમાં આમલીનું ડોહડું નાખવું નહીં.

તળેલી તલ્લી.

સોજી તાજી નર બકરાની તલ્લી રૂ, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૨ નાં પાદડાં, મેંદું લીલું મરચું ૧, ઘી તોળા પ.

કોથમીર મરચાંને ઘોષ કોરડું કરી પીસીને એમાં ખીન્ને બધા સામાન ભળવો. પછી તલ્લીને સાફ કરી સોજી ઘોષ ઉપસેલી ખોરડુ પર એ છુટા આડા કાપ મુકીને બધા મસાલો બરાબર લગાડી ધીમે બળતે નાના પેણામાં ઘી કકડાવીને તેમાં તલ્લી મુકી તળાવી વેળા તવાથા વડે દાખ્યા કરવી અને એક પડ બરાબર તળવાં.

તળેલી બદામ દરાખ.

સોજી નવી બદામની ખીન્ન; કીસમીસ દરાખ; સફેદ મેદા ખાંડ તથા સોજું ઘી દરેક નવટાંક.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બદામને છોલી ઘોષ ગુચીને આડા બપે કટકા કાપવા અને દરાખને સાફ કરી સોજી ઘોષને કોરડી કરવી. પછી ઘીને કઢાઇમાં બળતે મેલી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે અંદર બદામ નાખી આંધરાંની ચમચથી ફેરવ્યા કરી ઘેરી બદામી રંગની થાય કે પુર્તજ કઢાઇ ઉતારીને ઝારથી કાઢી લઇ પાછી કઢાઇને ચુલે મેલીને અંદર દરાખ નાખીને તેને લાલ તળવી, કાળી થવા દેવી નહી. પછી ઉતારીને કાઢી બદામમાં નાખી ખાંડ ભિળાને ચમચી ખાવી અથવા સીંગર યા સમોસામાં ભરવા લખેલું હોય તેમાં એ ભરવું. ઘીમાંથી બરાબર ધુંમાડો નીકળવા આગઉ તેમાં તળવા માટે કાંઇ પણ નાખવું નહી. કારણ તેવાં ઘીમાં નાખ્યાથી પછી કકડું થવું નથી પોચુંજ રહે છે, માટે લખ્યા મુજબજ કકડાવવું જોઇયે.

તળેલા બોટી પટેરાની સળી.

નર બકરાના નેસ વગરનાં સોજાં નકી ગોસ્તની મોટી સોપારી જેટલી પંદર બોટી લેવી અને તેનો ખીમો થઇને ગોસ્ત છુટું પડી જાય તેમ નહી તોપણ એક પડને દીમડાં ઉપર બરાબર છરા વડે

હું'દવાં. પછી સવા તોળો આડુ તથા પાંચ વાલ એટલે બેઆની ભાર લસણુને છાલી છુંદીને તેનો રસ કાઢી તેમાં ૦૧ તોળો વાટેલું નીમક ભેળાને તેમાં બધી બોટીઓને ખરમાટીને રકાખીમાં પાશે પાશે મુકી બેથી હઠી કલાક આળણી થા બોયાં તજે હાંકી રાખવું, તેટલાં થોડા પટેટાને ભુકો થઇ જાય તેટલા બધા નરમ નહીં તેા પણ સાધારણુ નરમ બાશી છાલ છાલીને તેના પણ બોટીના જેટલાજ મોટા વીસ કટકા કાપવા અને બોટી આથીવાને બરાબર વખત થાય પછી બોટીઓ જે છુંદયાથી ચપટી જેવી થઇ જાય છે તેને વીટાળાને પાછી સરખી ગોળ કરીને પછી નવા બુતારાની સળાના પાંચ ઈંચ લાંબા પાંચ કટકા લઇ એ એકેક સળામાં એક પટેટાનો કટકો અને એક બોટી એમ અવારનવાર એક સળામાં ચાર પટેટાના કટકા અને ત્રણ બોટી એકેકને ગાળે ગાળે પણ બધું બરાબર અથડાવીને ખોસ્વું. પછી બે ઇંચને એક રકા-ખીમાં ભાંજી તેમાં બે ચમડી નામક નાંખી ખાવાના કાંટા વડે સારીકાની દાહવીને પતળાં કરી સળામાં ખોસેલી બોટી તથા પટેટાની ઉપર આંગળાંથી ચોપડીને પછી પાંકનું કમ્પસ એટલે કીમ પાંચરીને તેમાં સળાને રોળા દાખી દાખીને તેની ઉપર કમ્પસ પૂરવું વળગાવવું. ત્યાર બાદ મધ્યમ બળતે પેણામાં થી કકડાવી તેમાંથી હું'માડો નીકળે ત્યારે રકાખીમાનાં બાકી રહેલાં છડાંમાં સળાઓને બોળીને ફરીથી છેલ્લે છડું લગાડવા પછી પેણામાં સેજ છુટી છુટી સખીઓ મુકી બધી તરફથી એક સરખી શીકી લાલ કરી તળવી. થોડાં ધીમાં એ સળી તળવી હોય તેા લોઢી ઉપર થોડુંજ થી નાખી તે ઉપર મુજબ કકડે ને તેમાં તૈયાર કીચેલી સળાઓ મુકવી. પણ એ રીતે તળતાં સળી ત્રણ ધારી થાય છે એટલે એક તરફથી તળાયને ફેરવી બીજી બોરડુ અને તે પછી ત્રીજી તરફથી મળહતી કરી પણ શીકી લાલ તળવી. ઉપર મુજબ બોટી આથીવાને બદલે આએ ચોપડીમાં પટેટાના હાડીઆપ છાપેલા છે તેમાં બીજી રીતે ચાપ બનાવવા માટે જે મસાલો લગાડવા છાપેલું છે તેવો મસાલો બનાવીને તેમાં બે કલાક બોટીઓને આથી રાખ્યા પછી ઉપર મુજબના બાફેલા પટેટાના કટકા સાથે એ બોટીઓ ખોસીને એજ રીતે તળવી. રાંધેલાં ગોસ્તની સળી બનાવવી હોય તેા નેસ વગરનાં નકી ગોસ્તની ઉપર લખ્યા કરતાં જરા મોટી પંદર બોટી લેવી અને આએ ચોપ-

ડીમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી ખારીમાં લખયા મુજબ પણ ઘણી નરમ નહીં તોય બરાબર ચરેલી સેજ ગ્રેવી સાથની પકાવી ઉપર મુજબના બાફેલા પટેટાના કટકા સાથે સળીમાં ખોસ્વી અને એની ઉપર એમજ પુરતું કીમ વળગશે નહીં માટે એ સળીમાં ખોસેલી બોટી તથા પટેટાની ઉપર આંગળી વડે ગોસ્તમાંની ગ્રેવી ચોપડીને પછી બોટી ભાગે નહીં તેમ સંભાળવી કીમ પાંચરી તેની ઉપર મુકી દાખીને બધે પુરતું કીમ વળગાવવું અને એ સળી મસાલાની કરવી હોય તો પટેટાના હાડીચાપમાં ખીજી રીતે બનાવવા માટે જે મસાલો છાપેલો છે તેવો મસાલો બનાવવો યા એ ચાપ ખીજી રીતે કરવા માટે એ રીતનો મસાલો બનાવવા છાપેલું છે તેવો મસાલો બનાવવો અને એ ત્રણમાંથી જે એક રીતે મસાલો કીધો હોય તેને એ રાંધેલી ખારી બોટીઓની ઉપર ચોપડીને પછી બાફેલા પટેટા સાથે એ બોટીઓને સળામાં ખોસીને એ કાઢખી રીતની બનાવેલી સળાઓ હોય તેને કીમ લગાડી ઇડાંમાં બોળાને ઉપર મુજબ તળવી.

ખીજી રીતે બોટીની સળી કરવી હોય તો ઉપર આપવા માટે ગોસ્તની બોટી કરવા લખ્યું છે તેના કરતાં જરા મોટી અધાર બોટીઓ કાપવી અને તેને તેજ રીતે છંદવા પછી પોણા તોળો આડુ તથા લસણની જાદી ત્રણ કળીઓને છોલી છંદીને તેમાં બે તોળો નીમક ભળાને બોટીઓની ઉપર એ જ જરા બધે સરખું ચોપડી એક સુપ પ્લેટમાં મેસી એ બરાબર હુપે તેડેલો જડદ સરકો એની ઉપર રેડી ત્રણ કલાક આથી રાખ્યા બાદ સરકામાંથી કાઢી અને ઉપર મુજબના બાફેલા પટેટાને છોલી તેની એક ઇંચના વ્યાસની અને અડધી ઇંચ જાદી બધી એક સરખી ગોળ કાતરીઓ કાપવી અને અકેક સળામાં ત્રણ ગોસ્તની બોટી અને પટેટાની ચાર કાતરી અકેકને ગાળે ગાળે સરખી અથડાવીને ખોસ્વી તે પછી ઉપર મુજબનાં દાહવેલાં ઇડાંમાં સળાને બરાબર બોળાને પછી પાતળા ઉપર કીમ પાંચરી તેની ઉપર સળીને હથેલીથી રોળીને પુરતું કીમ વળગાવ્યા પછી પેણામાં થી કકડાવીને મજાહની કકરી લાલ તળવી. એને કીમ લગાડ્યા પછી પાછું ઇડું લગાડવું નહીં. એ સળી મજાહની જાદી સરખી ગોળ થાય છે. માદીનું ગોસ્ત હમેશ ચરવામાં ઘણું સખત હોય છે માટે નરનું જ લેવું.

તળેલી સાંધ.

આમ્મિ વીવીધ વાંતીમાં સોસ કોળમી, અંબાર અથવા સાંધનો છાપેલા છે તેમાં લપેલી રીતે સાંધને બારી કોટળાં ભાંજીને માસ કાઢી તેના માઠી કોળમી જેટલા કટકા કાપી તોળીને તે પચીસ તોળા લેવા. ત્યાર બાદ આમ્મિજ આપડામાં તળેલી કોળમી છાપેલી છે તેમાં બે રીતથી તળવા લખેલું તે બેમાંની જે એક રીતથી તળવી હોય તે પ્રમાણે તેટલોજ સામાન લઈ કોળમીને બદલે આમ્મિ સાંધના કટકાને તેમજ તળવા.

તળેલું પાંઉ.

સોજન તાજન બે પાશર દુધમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના બે ચમચા ખાંડ, ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવીને પતળું કીચેલું તાજું એક ઇડું, ઘણું સોજે ગોલાબ એક ચમચી તથા વેનીલા એસેન્સ દસ ટીપાં બરાબર ભેળવું પછી નાની સફેદ ગોટળી અથવા પેટીના પાંઉની યોણી ઇંચ બીજી ત્રણ કાતરીઓને કોટીનાં વાસણમાં પાથે પાથે મુકીને તેની ઉપર દુધની મેળવણી રેડીને માહે બીતવી રાખવું અને બધું દુધ પચે પછી નાટકાં ધીને મધ્યમ બળતે પેણામાં કકડાવીને પછી કાતરીઓ મુકી ઇંગારે રાખવું અને હેંતું પડ જરા થવા આવે સારે પાંઉમાં પચતાં દુધની મેળવણી કાંઈ વધેલી હોય તો તેને કાતરીઓની ઉપર ચમચો વડે જરા જરા નામીને માહે પચાવવું અને હેંતું પડ મળહતું લાક તળાયને તવાથા વડે ઉપાડીને ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને ઉતારવું.

એક પાશર દુધમાં સપાટ ભરેલા નાનો એક ચમચો ખાંડ નાખીને મેળવવી. પછી કોઈ પણ જાતની જૈલી ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચો લઈને ચમચાથી ભાંજીને કલહ ભરેલાં ઢાંચામાં ઇંગારે મેલી પીગળેને ઉતારી ગરમ જૈલીથી દુધ ફાટી જાય છે માટે તદ્દન ઠંડી થાયને માહે જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળીને એમાં ઉપર મુજબની પાંઉની બે કાતરીઓને બીતવી રાખી બધું પચે પછી એજ રીતે તળવું. પણ જૈલીને લીધે એ મેળવણી દુધપાક જેવી ઘટ થયાથી પાંઉમાં જલદી પચતી નથી માટે બાકી રહી જાય તો ઉપર લખ્યા મુજબ તળતી વેળા પાંઉપર નાખવું. એ પાંઉ મળહતું યોચું થાય છે.

ઉપર મુજબનાં પાંઉની દોઢ ઇંચ જાડી એ કાતરીઓ લેવી અને દોઢ માથેર દુધમાં ખાંડ ભળી બરાબર મીઠું કરીને તેમાં ભીનવી રાખી બધું દુધ બરાબર પચેને થી કડગાવી ઇંગારે બેઉ પડ લાલ તળને કાતરીઓને કાઢ્યા પછી ચીરીને સરખી એ કાતરીઓ કાપીને પછીને પછી એ કાપેલા ભાગની ઉપર કોઇ પણ જાતની જામ ચા જૈલી બરાબર ચોપડીને પછી તેજ તરૂથી બેઉ કાતરીઓ સાથે વળગાવીને જૈલી વચમાં લેવી. અથવા પોણી ઇંચ જાડી ચાર કાતરીઓ કાપી તેમાંની એ કાતરીઓને એક પડે એમજ જૈલી ચા જામ લગાડીને પછી બાકી રહેલી એ કાતરીઓને તેની ઉપર વળગાવીને પછી દુધમાં ભીનવ્યા બાદ કાતરીઓ છુટી પડે નહી તેમ સભાળથી તળવું. અડધું દુધ અને અડધી કીમ લીધાથી વધારે સારો ટેસ્ટ થાય છે.

ઉપર દુધમાં જુદી જુદી ચીજ ભળવા લખ્યું છે તેમ ભળાયા વગર ફક્ત ખાંડ નાખીને મીઠાં કીચેલાં અમથાંજ દુધમાં પાંઉની કાતરીઓ ભીનવી તે બરાબર દુધ પીચે પછી માખણમાં અથવા ઘણું સોજાં થીમાં ઇંગારે લોઢી ઉપર કકરું તળાને સીક માણસને આપવું અથવા એજ ભીનવેલાં પાંઉને માખણ ચા થી વગર અમથુંજ ઇંગારે લોઢીની ઉપર મજાહતું શીકા લાલ રંગનું પોચું લુંછને એ હલકો ખોરાક સીક માણસને અથવા નાનાં બાલકને આપવો.

તળેલાં કાલુ.

એમ કહે છે જે મેથી ઑગસ્ટ સુધીના ચાર માસમાં આવતાં કાલુ ખાધાથી અવગુણ થાય છે માટે બાકીના બીજા બધા મહીનામાં મલતાં સોજાં કાલુ ખપ જોગાં લેવાં અને તેનાં કોટળાં ભાંજીને માટેથી માસ કાઢી તેમાં કાંકરી હોય તે બધી બરાબર કાઢીને સોજાં ઘોષ કલમવાળી તપેલીમાં પાણીમાં જરા નીમક નાખીને તેમાં બારીને ચાળણી ચા ખોયામાં કાઢવાં. ત્યાર બાદ કાલુનાં મીઠાંનું પ્રમાણે થોડી કોથમીર મરચાંને ઘોષ કોરડું કરી પાતા પર પીસીને તેનો રસ કાઢી તેમાં જરા દલેશી હળદ, મરી તથા ટેસ્ટ મુજબ નીમક મેળીને તેમાં કાલુને ખરમોટી અડધો કલાક કોડીનાં વાસણમાં આથી રાખ્યા પછી અંદરથી કાલુને કાઢવાં અને પાંઉનું કમ્પસ ચા રવો લગાડી ઇંડાં દોહવી તેમાં ખોળીને થી

અથવા સોજી ચરખીને પેણાં યા કઢાઈમાં બરાબર કકડાવીને તેમાં તળવાં. મસાલો પસંદ નહીં હોય તો અમથાં તીમક મરીમાં આથીને ઉપલીજ રીતે તળવાં.

તળેલાં કેળાં.

વસઈનાં પાકાં કેળાંને છાલ સાથેજ જરા ઘોળી પોચાં કરી છાલ છોલીને એકથી દોઢ ઇંચ જેટલી બધી કાતરીઓ કાપવી. પછી કઢાઈમાં ઘી કકડાવી તેમાં કેળાંની કાતરીઓને પાથે પાથે સુકી ધીમે બળતે યા ધગધગતે ઇંગારે રાખવું અને એક પડ જરા લાલ થવા આવેને તવાયાથી ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને તવાયા વડે ફેરવ ફેરવ કરી કેળાંને અવારનવાર દાખ્યા કરવાં તેથી મજાહનાં કકરાં અને ચીવટ થશે. કેળાં બરાબર લાલ તળાયને આંધરાંની ચમચમાં લઈ કઢાઈનાં ખાલી ભાગ ઉપર દાખીને અંદર પચેલું બધું ઘી નીકળી જાયને રકાબીમાં સુકીને ઉપર થોડી ખાંડ ભભરાવવી. જો કેળાં સેજ કાચાં જેવાં હોય તો તેને ટેબલની ઉપર મેલી હથેલી વડે ઘણું ઘોળીને પછી છોલીને ઉપર મુજબ કાતરીઓ કાપી એજ રીતે કકડાવેલાં થીમાં નાખી સેજ લાલ થાયને તવાયાથી કાતરીઓને દાખીને પોહોળી કરવી અને એક પડ તળાય પછી ફેરવી નાખી બીજું અડધું તળાવા આવેને એમજ દાખ્યા કરવું, તેથી કેળાં કાચાં જેવાં લાગશે નહીં પણ તળાયા પછી મજાહનાં કકરાં ચીકી જેવાં ચીવટ થશે.

તળેલાં કેળાં ૨ નં.

વસઈનાં જાદાં પાકાં કેળાંને છોલીને એકેક કેળાંના ત્રણ ત્રણ કટકા કાપીને પછી તે એકેક કટકાને છરીથી ઉભા ચીરી અંદરની નેસ કાતરીને કાઢી નાખ્યા બાદ કેળાંને તોળીને એક રતલ લેવાં અને એક કલહ ભરેલી નાની તપેલીમાં નાખી માહે પાંચ તોળા ખાંડ તથા તવટાંક ઘી ભેળી અડધો પાથેર ફુંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ઇંગારે સુકી ઢાંકણું પર પાણી આપી જરા વારે ઉંઘાડી હેઠે લાગે નહીં માટે મોઢા ચમચા યા નાની કરંજીથી ભચડીને પછી ઉંઘાડુંજ રાખી અવારનવાર ભચડયા કરવું અને હેઠે લાગવા દેવું નહીં. બધું બરાબર મળી જઈ કઠણ થાયને ઉતારી મોટી સુપ પ્લેટમાં કાઢી ચમચાથી મસળાને માવા જેવું કરી સેજ પણ ગાંગડો રાખવો.

નહી. પછી છુદેલી એળચી તથા જ્યક્ષ્ણ દરેક અડધા તોળાને એ કેળાંમાં મેળવવું અને ઠંડું થાયને હાથને વળગે નહી સારે નાની સોપારી જેટલા અને લીસા નહી પણ ખડખડા ગોળા કરી તેને દાખીને જરા ચપટા કરવા અને મોટી ક્લાષ્ટમાં પુરવું થી કકડાવી તેમાં પાણે પાણે મુકી થીમી આંગે રાખવું અને હેકેનું પડ લાલ થાયને તવાયા વડે ફેરવી બીજું પડ એમજ તળાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં, વચલાં કદતાં છ કેળાંને ઉપર મુજબ છાલીને નેસ કાઢ્યા પછી તેનું વજન એક રતલ થાય છે, જો કેળાં સેજ કઠણ હોય તો થોળા થોળા કરીને છાલવાં, બીજી રીતે કેળાં તળવાં હોય તો કેળાંને છાલ સાથેજ આશી પાણીમાંથી કાઢી છોલી છરીથી નેસ કાઢી નાખીને પછી ઉપર મુજબ મસળા માવા જેવાં કરી તેમાં ઉપર લખેલાં વજનનું એળચી જ્યક્ષ્ણ ભેળીને ઉપર મુજબની ગોળીઓ કરીને તળવા મુકવી અને એ કેળાં જરા ચુંથાય તો તવાયાથી દાખીને પાછાં સરખાં કરી ઉપર પ્રમાણે લાલ તળીને કાઢ્યા પછી ઉપરથી આંડ ભભરાવવી.

તળેલાં ભેજાં.

બકરાંનાં તાજાં એ ભેજાંને કાંડાં પાણીમાં થોડા વખત યોળી રાખ્યા પછી ઉપરની બધી લોણીની જળા બસબર કાઢીને કુકાં પાણીમાં એ કલાક લીનવી રાખ્યા પછી કલહ ભરેલી તપેલીમાં એક પાણેર કકડવું પાણી રેડી તેમાં અડધી પાછંટ સરકે તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક નાખી માહે ભેજાં મુકીને કઠણ થાય ત્યાં સુધી બાફવાં. તે પછી કાઢીને કટકા કાપી આગે ચોપડીમાં મસાણા માછલી તળવાનો વેલાતી છાપેલો છે તેવો બનાવી તે લગાડીને કકડતાં થીમાં તળવાં.

ઉપર મુજબ ભેજાંની જળી કાઢી અમથાંજ પાણીમાં કઠણ આશીને કટકા કાપવા. પછી મીલના પેઉલાં તંબરના મહંતા બ સ્તલ આગમાં જરા પાણી મેળવી ઘટ કરીને તેમાં એક છડાંની દાળ, હઠી તોળા માખણ તથા સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભેળાને એક કલાક રાખ્યા બાદ તેમાં ભેજાંના કટકાને ખરમોટી થી કકડાવીને તેમાં તળવાં અથવા એ બાફેલાં અકેક ભેજાંના ત્રણ કકડા કરી તેને જરા નીમક મરી લગાડીને થીમાં ફરરાં તળવાં. ગમે તો ત્રણ કટકા કરવા નહી પણ આખાંજ ભેજાંને મરી નીમક લગાડીને તળવાં.

તળેલાં મરધીનાં સીનાં.

મળનહની ગોઠી ફરવે પાણુ કુમળી એ મરધીનાં સીનાંનાં નહીં
ચાસના ઉભા ચાર કટકા કાપવા અને તેનું માસ છુટું પડે નહીં
તેમ એક પડ ઉપર છરાની અણીથી હલકે હાથે ચોખ્ખા દેવા. પછી
એક તોળે આદુ તથા બે તોળે લસણનું છેલ્લી છુંદી નીચવીને તેને
અથો રસ કાઢી તેમાં ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમક તથા સપાટ
ભરેલી અડધી ચમચી દલેલી હળદ મેળવીને તેમાં અધાં સીનાંને
અરમોઢીને ઢાઢીની રકાખીમાં એ સીનાંને છુટાં છુટાં મુકી ત્રણ
ચાર કલાક ચોખ્ખાંની તોળાં દાંધા સાખવાં. તે પછી એમાં
કુટુંડેલાં પાણીમાંથી કાઢી પકડને એક કલષ ભરેલા છાલકા
પાઢીયામાં ઉપસેલો ભરેલો નાનો એક ચમચા કણુ ત્રી નાખી
પુરતા ઇંગાર ઉપર ચુલે મુકવું અને ત્રી પીગળન તેમાં પાથે પાથે
સીનાં મેલીને ઢાંકણુ ઢાંકવું. વીસેક મીનીટ થાયને છરીથી ઉપાડીને
પડ ફેરવીને પાછું ઢાંકવું અને સીનાં ચરી મળનહનાં તરમ થઇ
શીકા લાલ રંગ પકડેને ઉતારીને છરીથીજ ઉપાડીને પાઢવાં.

તાડી ઉની કીચેલી.

સોજ મીઢી તાડી એ ખાટલી લેવી અને લસણની પાંચ કળાને
છેલી હાથથી જરા ચોળીને ઘરીયાંમાંજ તાડી રાખી તેમાં લસણ
તથા દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચી નાખીને પીલાય તેવી
ઘરીયાંમાંજ ઉની કરવી. કકરા પાડીયાથી તાડી કાઢી જાય છે. તાડી
ખાટી હોય તો માહે જરા ગોળ નાખવો. તાડીને ગરમ કીધા પછી
માહે એક લીંબુની છાલ નાખ્યાથી ટેસ્ટ સારો થશે. ઘરીયું નહીં
હોય તો પછી તદનજ કલષ ભરેલી તપેલી લેવી.

તાડીનો ખરેચો.

તર બકરાનાં ગદનાં; બાકરાનાં અથવા કુટનાં સેજ ગાસ્ટ
સાથનાં હાડકાં રતલ ૨, કડવી મીઢી સોજ તાડી ખાટલી ૬,
ધાણુજરાનો મસાલો તોળે ૧૧, આદુ તોળે બા, લસણ તથા
દલેલી હળદ દરેક તોળે બે, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો
૧, મરીનાં લાણુ ૧૦, વર્ગ ૫, કાયમીર કુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં
લીલાં મરચાં ૪ તથા કુદનાનાં પાદડાં ૧૦ એ ત્રણડેને ઘાઘને
ખારીક કાપેણું.

મરીને જરા ખોખરાં કરવાં અને આડુ લસણુને છોલી છુંદીને તેનો રસ કાઢી તેમાં બધા સામાન બેળવા, ગોસ્ત સાયનાં હાડકાંના મોટા કટકા કાપી છરાથી જરા ખોખરાં કરી ઠંડાં પાણીથી ઝેક વખત ઘોઘ મસાલામાં ખરમોટીને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં એ કલાક આથી રાખવું. પછી વપરાયલાં જીનાં પણ તદન સોજાં આખાં ધરીયામાં આથેલું ગોસ્ત મસાલા સુધાંજ નાખી તેમાં એ બાટલી તાડી ભેળીયા પછી ધરીયાંની ડોઝીની હેઠે રહે તેટલી ખીજ તાડી રેડી બાકી વધે તે તાડી રહેવા દેવી અને ખજુરીનાં જળાંને સાફ કરી ધરીયાંની ડોઝીમાં ચપટ દાખીને મોઢું બંધ કરવું. લોઢાંના ચા પથરના ચુલા ઉપર ધરીયું ફાટી જશે માટે માટીના ચુલાપર ચા ઇંટ ગોઠવી તેના ચુલા માટીને તેની ઉપર ધરીયાંને ડેરવીને બરાબર મુકી તદન ચુકાં સળગેલાં લાકડાં મુકીને પહેલે બળણું વધારે રાખવું અને ત્રણ ચાર કકરા પડેને બળણું ધીમું કરી અડધા કલાક થાયને જળું કાઢી અંદર તાડી ઝોઘી થઇ હોય તો બાકી રહેલી તાડી માહે ઉમેરી પાછું જળું ઢાંકીને થોડી વારે કકરા પડે પછી જળું કાઢી આંગળી યોળીને તપાસી જોવું અને ચમટીમાં ચીકાસ લાગે અને અડધી ઉપર તાડી બળી હોય તો બળણું કાઢી નાખીને ઇંગારપર રાખવું. ખાતી વેળા ધડીયાંને ઉતારવું, પણ પથરની જમીનપર મુકતાં ફાટી જશે માટે ઘાસની ઉધણુ કરી તેની ઉપર ચા રાખમાં મુકવું.

તાડીમાં સેકતાની સીંગ.

સોજી નદી મોટી પણ કુમળી સેકતાની સીંગ ૮, ધી નવટાંક, ખમણેલું નાળીયેર તોળા ૩, કોથમીર ઝુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, આડુ તોળાં ૦, લસણુની છુટ્ટી કળી ૪, સોજી ચઢાઉ તાડીનો હેઠેનો દરો હોય તો તે અને તે નહી હોય તો પછી તાડી બાટલી ૦૧ થી ૦૧૧.

કોથમીરનાં પાદડાંને કુમળાં ડાળળાં સાથે લઈ મરચાં સાથે ઘોઘ એ તથા ખીજ બધા સામાનને સાથે પાતા ઉપર ઘણાજ બારીક પીચ્વો. સીંગને છોલી તેના બધે ઇંચના કટકા કાપી ત્રણ ત્રણ કટકાની તાપ અથવા દોરાથી ઝુડી બાંધી પાણીથી ઘોળને કોરડી

કરવી. પછી ઘણી વખતની પણ સોજ માટીની તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં પીસેલો મસાલો જરા લાલ તળી તાડી નામીને મખાલામાં મેળવી નીમક તાપ્પી સીંગતી ઝુડી તાપ્પી ધગધગતે ઇંગારે ઢાંકીને મુકવું અને સીંગ ચરીને ધીપર આવેને ઉતારવું. એ વાંતીનો રેસ્ટ સારો થાય છે.

તો કેક.

સોજ મેદા ખાંડ રતલ ૧૦૦, મીલનો પેહલા નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૦, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંચુ ૧ ની ખારીક કાપેલી છાલ, માખણ ૫૫ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટા વડે ખુબ ઢાહવી સફેદીને કણ કણ ચઢાવીને બેઉ ભેળવું. પછી ખાંડને અડધા પાશર પાણી સાથે કલમ ભરેલી તપેલીમાં પીગળાવીને ચુલે મુકી એક કકરો પડીને ઉપર મેલ આવે તેને કાઢી તાપ્પીને ઉતારી માહે જરા જરા કરી બધાં ઇંડાં ભિળી ઠંડું થાય ત્યાં સુધી ઘુંટવું. ત્યાર બાદ માહે થોડો થોડો કરી આટો તાપ્પી ઘુંટીને પછી ફેદેલે લીંચુની છાલ ભેળવી અને એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલા કેકા પત્રાંના ગાળ દાખડાને પુરતું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ઉપર કોરું સફેદ કાગળ બાંધી વુર્ત મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં મેટી પોણો કલાક ભુંજવું અથવા પુડીંગ તથા પાઇ બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ લગડો અથવા વાટીને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ભુંજવું. એ કેક મજાહતું થાય છે.

તો કેક સરસ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૦, સોજું માખણ રતલ ૧૦, છુંદેલી ખાંડ શેર ૧૦, કરંટ દરાખ નવરાંક, તાજાં ઇંડાં ૪, સોજું કુધ શેર ૧૦, ખમીર માટો ચમચો ૧, લાંચુ ૧ ની ખારીક કાપેલી છાલ, લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

કરંટને ઘાંધ કોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમોટવી પછી કલમ ભરેલી તપેલીમાં આટા સાથે માખણને સારીકાની માસળી મેળવીને પછી ઇંડાં, કુધ, ખમીર તથા છાલને બરાબર ભળી એક રસ કરીને ઉફવાળી જગ્યામાં ખમીર ચઢે ત્યાં સુધી ઢાંકી રાખવું. તે પછી એમાં ખાંડ તથા કરંટ ભેળી પત્રાંનાં માટા દાખડાને

ખીમ્બું માખણ પુરતું લગાડી તેમાં અથવા કપન માખણ લગાડી તેમાં ભરીને મધ્યમ ભટ્ટીમાં ભુંજવું.

તીંકચર ચાનું.

પોહોળાં માદાંની કોરડી બાટલીમાં ગ્રીન અથવા કાળા સુકી ચા અળગી ભરી તેમાં ઝંડી યા રમ દારૂ નામી ચપટ બંધ કરી પાંચ સાત દીવસ તડકે સુકી વારંવાર હલાવ્યા કરવું. પછી ગાળાને બાટલીમાં ભરવું. એક કપ કકરા પડતાં પાણીમાં એક ચમચી એ તીંકચર, થોડું દુધ તથા ટેસ્ટ સુગંધ ખાંડ નાખ્યાથી ઘણી સરસ ચા થાય છે. નરાં દુધની ચા બનાવવી હોય તો પાણીને બદલે એક પાથેર કકડતાં દુધમાં ઉપર સુગંધ બનાવવી.

તીંસી બેંડ.

કૈંચ રોળના પોપડા કાપી કાઢીને તકી ચરની બા ધ્રંચ પતળા કાતરીઓ કાપી તે બા રતલ લેવી અને તેના એક પડ ઉપર રાજબેરી, સ્ટ્રોબેરી અથવા ફરંટ જામ ચોપડીને બીલોરનાં દીશમાં સરખી ગોડવીને મુકી તેમાં પચે તેટલા શેરી રેડી તેની ઉપર છાલેલી બદામની સ્લાઇસ બંધ પોસવી અને આખું ચોપડીમાં દુધપાક રાત્રે છપેલે છે તેના પશુ રોજ વાટે બનાવી તે ઠંડો થાયને ઉપર રેડીના દીશને આધસ ભરેલી થાળીમાં મુકાને ઠંડું કાઢેલું વધારે સાફ જાગશે.

તમેરીડ ફીશ.

તાજી રામસ અથવા છમણા હોય તો તેનાં બીંગણાં કાઢી ડોકાં કાપીને કાઢી નાખી સોજા કરીને તેની અંદર ધ્રંચ જાદી કટકીઓ કાપવી, પણ પોષ્ટને તો એમ સાફ કરીને ડોકાં કાપીને કાઢી નાખ્યા પછી આખીજ રાખવી અને મોટી હોય તો બધે કટકા કાપવા. પછી એક તદનજ કલઠ ભરેલાં તપેલાંમાં પોષ્ટને સાફ કાઢેલાં કેળનાં પાદડાંને હેડે તેમજ યોરડુ પર સરખાં પાંચરીને મુકી તેમાં પડે પડ નીમક સાથે માછલી ભરી ઉપર પશુ પાદડાં મુકાને કલઠ ભરેલું ઢાંકણુ યા ખુતચો ઢાંકવો. પછી બીજે દીને તપેલાંમાંથી માછલીને કાઢી દરીયાનાં પાણીથી સોજા ઘેવી અને દારીની અંદર મોટા મુઘયાથી પોષ્ટને તડકાંમાં તોગણુની કાતી તાંબીને બરાબર સુકવવી. પછી એ માછલી બરાબર ખરમોટા રહે તેટલા ઘણાજ જલદ સોજા સરકા સાથે મોટાં કોડીનાં વાસણનાં ચીચોરા કાઢેલી સોજા

ચોડી આમલી નાખી એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ઘાડું ડોહરું કાઢી તેને કલક ભરેલી ચાળણી યા બેામાંમાંથી છાંડીને તેમાં આપણા ટેસ્ટ મુજબ સોજ ભેળ વગરની મરચાંની લુકી ભેળીને ઉપર લખેલી જેમી સુકવેલી માછલી હોય તેને પહેલે હલકા સરકાયા ઘોઘને પછી એ મસાલામાં ખરમોટવી પણુ મસાલો કમતી લાગે તો ઘટે તેટલો બીજો કરીને લેવો. પછી ખરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. એ પંદર દીવસમાં તૈયાર થશે. ખપ પડે ત્યારે થી અથવા સોજ મીઠાં તેલમાં એ માછલી તળીને અચારને ડેકાણે ખાવી. મોટા સુકા બુમલા અથવા મોટા સુકા લેવડાને પણુ સરકાયા ઘોઘને ઉપલીગ રીતે ખપ જોગો મસાલો બનાવી તેમાં એની તંમેરી'ડ શીશ ભરવી. આજે ચોપડીમાં અચાર તાજ માછલીનાં છાપલાં છે તેમાં રૂખ્યા મુજબ માછલી યા કાળમીને તળીને ઉપર મુજબના મસાલામાં તેની તંમેરી'ડ શીશ થશે. પણુ તેને ખાતી વખતે તળવી નહી, તેમજ એ લાંબા વખત રહેશે નહી.

તંમેરી'ડ શીશ ૨ જી.

તંમેરી'ડ શીશ બીજી રીતે બનાવવી હોય તો તેને માટે ઉપર પહેલી તંમેરી'ડ શીશમાં લખ્યા મુજબની સુકવેલી ડાઘા સ્તલ માછલીને સરકાયા બચાબર ઘાવી અને ભેળ વગરની ઘરની દહેલી યા છુ'દેલી સોજ એ તોળા હળદને માછલીની ઉપર લગાડીને પછી પાછી બે દીવસ તડકે સુકવવી. ત્યાર બાદ સોજ ગોવાનાં મોટાં સુકાં મરચાં એક શેરનાં ડીચકાં કાઢવાં અને તાંદરા કાઢેલા ઘાણા, આખું જીરું તથા આખાં મરી દરેક નવટાંકને સોજ કોરડા ખાતા ઉપર જાડું પીસ્વું અને ચીચોરા કાઢેલી સોજ નવી આમલી હાડી શેરને સોજ સરકામાં પીસીને તેમાં ગોવાનો તાડીનો ફેંણી દાર અથવા ઘેડી એ બેમાંનું એક દોઢ વાઘન જ્વાસ રેડી પીસેલો મસાલો બરાબર મેળવીને એમાં માછલીને ખરમોટી મોટી ખરણીમાં ભરી મસાલો વધેલો હોય તો તે ઉપર સુકવો અને ચપટ ઢાંકણુ ઢાંકીને ઉપર કપડું બાંધવું. ઉપલા સામાનમાં બધો મલીને ત્રણ ખાટલી ધણો સોજ સરકો લેવો, તે ઉપરાંત માછલી ઘોવા માટે બીજો સરકો વાપરવો. એ તંમેરી'ડ શીશ ચરે પછી પહેલી તંમેરી'ડ શીશમાં લખ્યા મુજબ તળીને અચારને ડેકાણે ખાવી. ઘણી તીખી પસંદ નહી હોય તો મરચાં અડધો શેર ઓછાં લેવાં. સુકવેલા દીવના

સુકા તૈયાર છમણા આવે છે તે મળાહના માસના ભરેલા જાદા લઘ કટકા કાપીને તેની તેમજ ઘણા મોટા સુકા ખુમલાની ઉપલી રીતે ભરેલી તૈમરીડ શીથ આઠ દીવસમાં તૈયાર થાય છે, પણ ઉપર મુજબની સુકવેલી માછલીની કટકી પંદર દીવસમાં થશે. ટુમરીની માછલી જેને સુરમઘ કહે છે તેને સુકવીને પણ તૈમરીડ શીથ થાય છે. આગ્ને ચોપડીમાં અચાર તાજી માછલીનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ માછલી યા કોળમીને તળાને પછી ઉપર લખ્યા મુજબનો મસાલો બનાવીને ઝેની પણ તૈમરીડ શીથ થાય છે. પણ સુકીની કાતી એ લાંબો વખત રેહશે નહીં.

તેલ પોળી (પરભુ લોકની વખણાયલી ફરમાસુ પોળી).

સોજી નવી ચણાની દાળ ટીપરી ૨ અને તોળેલી હોય તો રતલ ૧, સોજી શાકરીયા ખાંડ શેર ૨૦, સોજે ઝીણો ઘઉંનો રવો રતલ ૧, ઘણું સોજું મીઠું તેલ બાટલી ૧૦ અને તોળેલું હોય તો શેર ૧, બારીક છુંદલી એળચી તોળા ૨, સોજું ઘી નવટાંક.

રવામાં ઘી ભેળીને પાણીથી કણુ બાંધવો. આગ્ને ચોપડીમાં પુરણપોળા છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે દાળને રાંધવી. દાળ રાંધીને તૈયાર થાય તેટલો બધો વખત બાંધેલા રવાને રેહવા દેવો, પછી તેમાં જરા ઇંડું પાણી ભેળી મસળીને પછી તદનજ સાફ પથરના પાતાની ઉપર સુકવો અને એવાજ સોળ પથરના બતાને ઉભો પકડીને તે વડે પંદરેક મીનીટ સુધી થોકતાં જવું અને તળે ઉપર કરતાં રેહવું. તે પછી કલઘ ભરેલી સોજી થાળીમાં સુકી હાથને જરા તેલ લગાડતાં જઘ ખુબ તરેહ ગુંદીને નરમ કરવો. તેટલાં બીજાં માણસે દાળમાં એળચી ભેળીને તેમાંથી થોડી થોડી લઘ પાતા ઉપર બારીક પીરવી. ત્યાર બાદ એ તેલ પોળી ભુંજવા માટે આસરે એક વારનાં વ્યાસની અને એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલી જાદા લોઢાંની ધણી મોટી અને તદનજ સપાટ લોઢી ખાસ બનાવે છે તેવી તદન સફાઈ દાર સેજ પણ ખડખડી નહીં હોય તેવી લોઢીને ઉજાળી સાફ કરીને તેની પછવાડેની ધોરડુ ઉપર ભીનવેલી માટીનું ઠાંઈ ચ જાદું પડ ચોપડી લેવું અને જમીનપર સામસામી બે ધોરડુ ઇંટ ગોઠવીને ભીની માટીથી તેને વળગાવીને એ ઇંટની આસરે સવા ફુટ જેટલી ઉંચી ખાળ કરીને તેની ઉપર લોઢીને ચપટ ચેસાડવી અને તે પછી

બાકીની સામસામી બે બોરડુપરથી ચુલો ખુલ્લો રાખવો અને તે ખુલ્લો ભાગમાંથી લોઢીની હેઠે બાવળના લાકડાંની બાદી ચીરે મુકીને માહે બળવું કરવું અને લોઢી બરાબર ટપેને બળવું સોઢું રાખી સોળ સફેદ કપડાંનો ડુબો કરી તેલમાં બોળીને તેનેથી આખી લોઢીની ઉપર જરા તેલ ચોપડવું. પછી પીસેલી દાળના ચઉદ અને બાંધેલા રવાના અઠાવીસ ગોળા કરવા અને ચુલાની નજીકમાંજ ભીનવેલી માટીનો ઢગળો કરી તેની ઉપર એક મોટા પોહોળા પાટીયાને ચટો બેસાડીને પછી તેની ઉપર તદન સપાટ અને લીસાં તળીયાં વાળા આસરે પોણો ગજ વ્યાસના કોંપરબાસના ખુનચાને ઉઘટેા મુકી તેની ઉપર તેલ ચોપડીને તેની ઉપર રવાના બે ગોળા મુકવા અને તેલમાં આંગળાં બોળી તે બડે તેની ચારેક તસુ જેટલી સરખી ગોળ રોટલી જેવું થાપીને તેમાંથી એકને ઉંચકીને હથેલીપર મુકવી અને તેની અંદર દાળનો એક ગોળો મુકીને પછી પેલી બીજી રોટલીને તેની ઉપર મેલી દાળને વચમાં ઢાંકી લઈ બેઉ રોટલીની ફરતી કીનારીને દાખીને અંદર રાખે વળગાવીને પછી હથેલી વડેજ દાખીને જરા મોટી કરીને તેલની અંદર બોળી કાઢી ખુનચાની વચમાં મુકી આંગળાંથી થાપીને જરા મોટી કરી ફેરવી નાખીને પછી એજ રીતે દાખીને બધેથી એક સરખી ગોળ થાપવી. પછી તદન સફાઈદાર લીસી વેળણુને તેલ લગાડી તેનેથી મજબૂતની ઘણી પતળી આસરે પંદર તસુના વ્યાસની પોળી વણવી. પણ વણુતી વેળા પોળીને ખસેડવી નહી, ખુનચાનેજ ફેરવતાં રહીને વણવી, તેમજ તેલ પણ નાની કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડી રાખવું અને તેમાં આંગળાં બોળીને વણેલી પોળીની ઉપર છાંટવું. પોળી બરાબર વણાયને ખુનચાને ઉંચકીને તે પરથી પોળી લોઢીની ઉપર પડે તેમ તેનેથી ચારેક તસુ જેટલો ખુનચાને તેની ઉપર ઉંચો પકડવો અને પછી આપણી તરફના ભાગની પોળીની કીનારીને ખુનચા પરથી ચારેક તસુ જેટલી ઉપાડી ખુનચાથી અળગી કરીને પછી તે કીનારી લોઢીની ઉપર પડે તેમ ખુનચાને લોઢીની જરા પાશે લાવીને પછી પોળીની ફરચલી નહી વળે તેમ ઘણી સફાઈથી હાથ લગાડ્યા વગરજ આખી પોળીને લોઢીની ઉપર ઉતારી લેવી. તેલને લીધે પોળી સરીને ખુનચાં ઉપરથી નીકળી પડે છે. પોળીનું એક પડ લુગ્ગથ તેટલાં ઉપર મુજબ બીજી પોળી વણીને તૈયાર કરવી અને લોઢી પર મુકેલી પોળીને લાંબા

હાથાના ધારદાર તવાયા વડે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પેહેલે આખી અળગી કરીને ફેરવી નાખવી અને અડવી લોઢીની ઉપર એનું ખીજું પડ ભુંજય તેમ મુકીને લોઢીના ખાલી અડવા ભાગની ઉપર ઉપલીજ રીતે ખીજી વણેલી પોળીને જુનઆ પરથી સેરવીને ભુંજવા નાખવી. પેહેલી પોળીનું ખીજું પડ ભુંજાયને તવાયાથી વાળીને દાખીયા વગર અળગી એવડી ઘડી કરીને પછી તેને એમજ અળગી વાળીને એવડી કરી બરાબર કકડી થવા માટે જરા વધુ વાર લોઢીની ઉપર રાખીને ફેરવ્યા કરીને પછી કાઢવી. પણ એમ એવડી અને પછી એવડી દાખીને વાળવી નહી. અળગીજ રાખવી ઉપર લખ્યા મુજબની એવી અસાધારણ લોઢી નહી હોય તો પછી આએ ગોપડીમાં પુરણ પોળીમાં લખયું છે તેવી અને તેટલીજ જાદો પણ લગભગ પોણા ગજના વ્યાસની મોટી સપાટ લાસી લોઢીની ઉપર અડેક પોળીને ભુંજવી.

તોડ ઇન એ હોલ.

નર બકરાનું સોજું બાલુંજ કુમળું ગદૈનનું ગોસ્ત રતલ ગા, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૫, સોજું કુધ શેર ગા, તાજાં ઇડાં ૨, નીમક સપાટ ભરેલો નાનો ચમચો ૧, માખણ અપ મુજબ.

ઇડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોઢવી પતળી કરવી અને સફેદીને કઠણ કદ અઢાવવો. ગોસ્તના નાના કટકા કાપી ઇડાં પાણીથી એક વખત ધોવું અને બધો સામાન સમાય તેટલાં નાનાં પાછડીયને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ગોસ્તના કટકા મુકી ઉપરથી નીમક લભરાવવું. પછી ઇડાંમાં કુધ મેળવી તેમાં જરા જરા કરી બધો આટો મેળવીને છુંટ્યા પછી કોડીનાં યા કલમ ભરેલાં વાસણમાં તણ કલાક રાખ્યા પછી દીશમાંનાં ગોસ્તની ઉપર રેડી મધ્યમ ભટ્ટીમાં મજાહનું બાલ ભુંજવું. કાચાં ગોસ્તને બદલે ગમે તો રાંધેલું કોદક ગોસ્ત યા મરથી લેવું.

તોડી આમંદ.

સોજું સફેદ મેહા ખાંડ તલ ગા, સોજું ની બદામની ખીજ રતલ ગા, લીંબુનો રસ નાનો ચમચો ૧, વેનીલા એસન્સ ડીપાં ૪૫, માખણ અપ મુજબ.

એક કલધવાળી યાળીને બરાબર માખણ ચોપડીને તૈયાર રાખવી. બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી હોલવાની રીત આમ્મિ ચોપડીમાં છે તે મુજબ બદામને હોલી ઘાઘ ઘોતાં કપડાંથી નુછી કોરડી કરીને સેજ નદી સ્લાઇસ કાપવી. અને થોડી થોડી સ્લાઇસ સાથે લદ્દને એ સ્લાઇસનીજ નદાઇ જેટલા તેના બધા ઝીણા કટકા કાપવા. પછી તદન સાફ હીકરાં અથવા પત્તાની રકાબીમાં સ્લાઇસના કટકાને ઇંગારે મુકી કોરાં કાગળના કટકાનો ડુચો કરી તે વડે એ કટકાને ફેરવ ફેરવ કરી ઘણાજ શીકા બદામી રંગની મળહની કરી ભુંજીને કાઢી લેવી. અથવા હોલેલી આખી બદામનેજ ધીમી ભટ્ટીમાં એવાજ શીકા બદામી રંગની તદન કરી ભુંજવી. ચાર બાદ ખાંડને ચુંટી અંદરનો બધો કચરો કાઢી ગાંગડા હોય તેને ભાંજી લુકો કરીને તદન કલધ ભરેલી તપેલીમાં નાખી માહે લીંબુનો રસ ભેળીને ઇંગારે મેલી લાકડાંના મોટા ચમચા યા તદન કલધ ભરેલી નાની ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને ખાંડ પીગળી જઈને ઉપરની સપાટી સફેદ થવા આવે કે પુર્ત ઉતારીને તેમાં વેનીલા મેળવીને પુર્તજ એમાં કાપેલી યા આખી બદામ નાખીને બરાબર ભેળીને ચમચા યા ચમચથી કાઢીને બધું માખણ લગાડેલી યાળીની વચમાં નાખી કાંસીયાનાં તળાયાંને માખણ લગાડીને જો આખી બદામ હોય તો પોણીથી એક ઇંચ નહું અને કાપેલી બદામ હોય તો એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું નહું એ કાંસીયા વડે સફાઈથી સરખું થાપવું અને બંધાયને આખી બદામનું હોય તો સમચોરસ યા ડાયમંડ આકારના જરા મોટા કટકા થાય તેમ કાપ મુકવા પણ બદામના ઝીણા કટકા હોય તો દોઢ ઇંચનાં થાય તેમ કાપ મુકીને નાના તવ થા યા મોટી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ તોશી સારી લાગે છે.

તોશી એવર્ટન.

એક રતલ સોજી સફેદ મેદા ખાંડનો કચરો કાઢી ગાંગડા ભાંજીને લુકો કરવો અથવા છુંદીને મલમલનાં કપડાંથી આળેલી ખારીક ખાંડ એટલીજ લેવી. એક ચમચી વેનીલા એસેન્સમાં પાંચ ટીપાં ગોલાબનું એસેન્સ ભેળા રાખવું. કોડીની મોટી બે રકાબીઓને નુછીને કોરડી કરવી અને એક પાથેર સોજાં માખણમાંથી એ રકાબીઓને જરા ચોપડી બાકીનાં માખણને કલધવાળા ઉભી કીનારીની તપેલીમાં

ચુલે ધીમી આંચે મુકવું અને તે પીગળી જાયને માટે ખાંડ નાખી ચમચથી મેળવીને ઉંધાડુંજ રાખવું. ખાંડ બરાબર પીગળી જવા આવેને અવારનવાર ચમચ ફેરવીને મેળવવું. પણ લાલ થયાથી કરપછને કડવું લાગે છે માટે ઘેરા બદામી રંગનું થાયને વુર્તજ ઉતારી પાડી ઍસેન્સ બેળીને જલદી રકાખીઓમાં રેડી દેવું. એ તૌશી પર કાપ મુકવા કઠણ પડે છે માટે છરી છટકી જઇને લાગે નહી તેની સંભાળ રાખી રેડ્યા પછી જરા વારે તૌશી બંધાયને ડાયમંડ આકારના અકેક ધંચ જેટલા કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને છરીથી કટકા ઉપાડવા. પણ એમ પડે નહી - ૧ પછી આખી તૌશીને ઉપાડીને કાઢી લઇ ભાંજીને કટકા કરવા.

તૌશી કીમ.

સોજ કઠણ કીમ તથા ઝીણી સફેદ શાકરીયા ખાંડ દરેક તોણેજું રતલ ૧, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧, માખણ અપ મુજબ.

તદન કલઇ અરેલી ઉભી કીનારીની સોજ તપેલીમાં કીમ સાથે ખાંડને બરાબર મેળવીને વીસેક મીનીટ રાખવા બાદ ઇંગારે મુકા રૂપાંતા યા લાકડાંના ચમચાથી ઘુટ્યા કરવું અને ઘટ થાયને એક રકાખીમાં ડંડું પાણી ભરી તેમાં એ મેળવણીનું ટીપું મુકવું અને એ ટીપું પાણીમાં મળી જાય તો થોડો વધુ વખત ઘુટીને પાછું ટીપું રેડવું અને તે ટીપું પંથરાઇને મળી નહી જાય પણ ફરેલું રહે કે વુર્તજ ઉતારી પાડી વેનીલા બેળા માખણ લગાડેલી થાળીનાં અડધી ધંચ જાડું થાય તેમ રેડવું અને બંધાયને ડાયમંડ યા ચોરસ દાઢ ધંચના કટકા થાય તેમ કાપ મુકીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા. એ તૌશી મજબૂતી લાગે છે.

તૌશી કોકો.

છુંદેલી ખાંડ રતલ ૦૧૧, સોજું કઠણ માખણ તોળા ૧૨૧, કુંદબરી કોકો તોળા ૫, સોજું દુધ પાથેર ૧૧, ચંડી યા વીહોરકી ચમચી ૨, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧૧, લગાડવા માટે બીજું માખણ અપ મુજબ

એક સોજ થાળીને તથા કાંસીયાનાં તળીયાંને માખણ લગાડીને તૈયાર રાખવું. પછી સોજ તપેલીમાં દુધને એક કકરો પાડીને ઉતારી તદન ડંડું થાયને બીજી સોજ તપેલીમાં કોકો

નાખી તેમાં જરા જરા કરી બધું દુધ બરાબર ભેળા માહે ખાંડ તથા માખણ મેળવી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકીને ઘુંટયા કરવું અને બંધાય તેવું ઘટ થાયને ઉતારી ઝૂંડી અથવા વીહીસકી તથા વૈનીલા ભેળીને થાળીમાં નાખી પેલા માખણ લગાડેલા કાંસીયાનાં તળીયાંથી અડધી ઇંચ જડું થાપવું અને બંધાયને એકથી દાઢ ઇંચ જેટલા ડાયમંડ આપના કાપ મુકી છરીથી કટકા ઉપાડવા. એ તોશી મજાહની લાગે છે.

તોફી કેકેનટ.

સોજાં મેટાં એક નાળીયેરને ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ઘણું ખારીક ખમણી તેળીને તે અડધો રતલ લેવું એક અમચી ભરી ખાંડને કલક્યાળાં ઢાંકણમાં ચુલે મુકી તે બળીને કાળા થાયને તેમાં બે નાના અમચા ભરીને ઇંડું પાણી નાખી અમચો ફેરવ્યા કરવો અને એ રંગ પતળો થાયને ઉતારવો. પછી પેહલાં નંબરની પોણા શેર શાકરીયા ખાંડમાં એક પાશિર ઇંડું પાણી રેડી પીગળાવીને કલક્યાળા ગંજ્યા તપેલીમાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને ચુલે ધીમે બળને મુકવું અને સેજ આસવાળો શીરો થાયને માહે શીણુ આવવા માડે ત્યારે મેલ હોય તેને આંધરાની અમચથી કાઢી નાખી ઉતારીને તેમાં ખપનો ખપનો બાળેલી ખાંડનો રંગ ભેળા ધણી સ્વેગ દુધ વગરની ચાના જેવો શીસનો ઘેરો રંગ થાયને પાછો ચુલે મુકવો અને તે કકડેને તેમાં ખમણેલું નાળીયેર મેળવી નાની અમચથી ફેરવ્યા કરવું અને અવારનવાર અંદરની મેળવણીને અમચથી દાખ્યા કરવી, તેથી ખમણુ બરાબર શીરો પીશે. પછી અંદરનો બધો શીરો સુકાઈને ચીવટ અને સુકું જેવું થાયને ઉતારવું, પણ વળી ઘણું સુકું વચ્ચે કરવું નહીં. તે પછી માહે છુદેલી એલચી તથા જાયફળ દરેક ૦૧ તેળો ને પાંચ વાલ ભેળીને ઘી લગાડેલી થાળીની વચમાં કાઢી દાખીને ઢગળો કરીને પછી એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલું અથવા અડધી ઇંચ જડું ઘી લગાડેલાં કાંસીયાનાં તળીયાંથી સરખું થાપીને પછી સપાટીની ઉપર છરીનું પાનું થોડી થોડીને ઉપર સકાઈ કરવી અને ઠરીને કકણ થાયને ડાયમંડ યા ચોરસ કટકા કાપીને તવાયા વડે ઉપાડી લેવા.

તોફી કોકોનટ ૨ જી.

સોજનં નાળીયેરનો બધો સફેદ ભાગ ઝીણા દાંતાની ખમણીથી ખમણી તેને હાથ વડે નીચવીને બધું દુધ કાઢી નાખીને પછી એ નાળીયેરને તોળીને અડધો શર લેવું અને એક શર સોજને ગોળ લાઠ આગે બીબીધ વાંતીમાં ચીકા ચાગી તથા મમરાની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ચાસ બનાવવા મુકવા અને તેમાં શીણ ચાવવા માટેને માટે પાંચ તોળા સોજી ધી ભેળવું. તે પછી ચાસ થોડો ઘાડો થાયને અંદર નીચવેલું નાળીયેર નાખી બરાબર મેળવીને ધીમી આંચે રાખી હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ચમચથી ફેરવવું અને ધી છુટ્ટું પડવા માટે અને બંધાય તેવું કડણ થાયને ઉતારવું. પણ સેજળી કરવાવા દેવું નહીં. પછી ધી લગાડેલી કલક ભરેલી થાળીમાં કાઢી તોફી નાળીયેરની પેઠેલીમાં લખ્યા પ્રમાણે થાળી બંધાયને તેમજ કટકા કાપીને ઉપાડવા.

તોફી ચોકોલેટ.

છુંદેલી ખારીક ખાંડ રતલ ૧૦, સોજી માખણ શર ૦૧, દુધ પાથર ૧, કંદબરીની અથવા ખીજ સારા મેરની સોજ ચોકોલેટ તોળા ૪, સોજે ગોળ તોળા ૨, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧.

માખણમાંથી સોજ એ મોટી રકાખીએને જરા લગાડવું. ચોકોલેટને છુંદતાં ખલમાં ચીટકી જાય છે માટે છુંદવી નહીં પણ પીતળની ખલમાં અથવા વડે ખારીક વાટીને જરા દુધમાં બરાબર મેળવવી. ગોળનો લુકો કરી કચરો કાઢીને સાફ કરવો. પછી એક સોજ કલકવાળી તપેલીમાં દુધ રેડી તેમાં ગોળ, ચોકોલેટ તથા ખાંડ બરાબર મેળવી વીસેક મીનીટ રાખ્યા પછી માખણ નાખી ચુલે ધીમી આંચે મેલી લાકડાંના યા રૂપાંના ચમચાથી ઘુંટયા કરવું અને માખણ છુટ્ટું પડી બંધાય તેવું ઘટ થાયને ઉતારી વેનીલા મેળવીને રકાખીએમાં રેડવું અને બંધાયને તોફી કોકો છે તેમાં લખ્યા મુજબ કાપ મુકી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા.

તોફી જંજર.

સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૧, સોજી માખણ શર ૦૧, ઘણું ખારીક પાઉદર જેવો સુંડનો લુકો તોળા ૨, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

કલકવાળી તપેલીમાં ખાંડ નાખી તેમાં નાના પાંચ ચમચા ઠંડું પાણી મેળવીને પંદર મીનીટ રાખ્યા પછી માખણ નાખીને ચુલે ઇંગારે મુકી ચમચાથી ફેરવ્યા કરવું અને શીરો ઘટ થાયને સુઠને માહે બરાબર મેળવીને ઘુટ્યા કરવું. જરા વારે માખણ છુટું પડેને ઉતારી માખણ લગાડેલી બે રકાખીઓ અગાઉથી તૈયાર રાખી તેમાં રેડી દહિં બંધાયને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ડાયમંડ આકારના કટકા થાય તેમ કાપ મુકી છરીથી ઉપાડવા.

તોંશી મીલક.

તાજું સોજીું દુધ શેર ૧, સોજી ખાંડ તથા સોજીું ધીન્દરેક શેર ૦૧, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧.

એક સોજી કલકવાળી તપેલીમાં દુધ, ખાંડ તથા ધી નાખી ધીમે બળતે મેલી હાથ રાખ્યા વગર ચમચથી ઘુટ્યા કરવું અને ઘટ થવા આવેને બળવું કાઢી નાખી ઇંગારે ઘુટ્યા કરી બધું ધી છુટું પડી બદામી રંગનું થાયને ઉતારી તપેલીને જરા ઢળટી કરી અંદરથી બધું ધી કાઢી નાખીને પછી વેનીલા બેળી સોજી માટી રકાખીમાં નાખી સફાઈથી પોણી ઇંચ જાડું થાપવું અને ડરેને ડાયમંડ આકારના કાપ મુકી છરી વડે કટકા ઉપાડી લેવા. ધીને બદલે સોજીું માખણ ૦૧ રતલ નાખીને બનાવેલી તોંશી વધારે સારી થશે.

તોસ્ટ દુધપાકમાં.

પેટીનાં સફેદ વચલાં પાઉંતી આસરે અડધી ઇંચ જાડી ચાર કાતરીઓ લઈ તેની ઉપરની બોરડુનો ઉપસેલો કકરો ભાગ કાપીને કાઢી નાખી બધી કાતરીઓ સરખી કરવી. પણ ધીમે ઇંગારે હલવે હલવે ભુંજતાં તોસ્ટ કકરું થઈ જાય છે અને એને માટે તેણું કકરું તોસ્ટ કીધું હોય તો તેમાં દુધપાક પચતો નથી. તેટલા માટે કાતરીઓ બેઉ બોરડુપરથી શીકા લાલ રંગની થાય અને અંદરનો ગર પોચોજ રહે તેવું કરવા માટે પુરતા ઇંગાર પર ગલેલ મુકીને તેની ઉપર એ કાતરીઓ મેલવી, પણ વળી ઘણા ઇંગારને લીધે ડાળ્યાં પડે નહી તેની સંભાળ રાખીને બેઉ પડ શીકા લાલ રંગનાં ભુંજી અંદરનું પાઉં નરમ રાખવું. ત્યાર બાદ આમે વીવીધ વાંનીમાં દુધપાક સહેલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યું મુજબનો બીજો બધો સામાન લેવો પથ

આટો એકજ તોળો લઈને તેમાં લખેલી રીતે બનાવવો. પણ એ દુધપાક ઘણો ઘાડો કરવો નહીં. કારણ ઘાડો દુધપાક તોસ્ટમાં પચી શકતો નથી અને તેથી તોસ્ટ સુકાં લાગે છે, તેમજ તેમાં લખ્યા મુજબ એમાં બદામ પણ નાખવી નહીં. દુધપાક તૈયાર થાયને તોસ્ટ પાસે પાસે સમાય તેટલાં દીશ યા માટી સુપ પ્લેટમાં મળીને તેની ઉપર દુધપાક રેડવો અને જરા વારે તોસ્ટને ભાગે નહીં તેમ ચમચાથી ફેરવીને અંદરનો દુધપાક તોસ્ટની ઉપર રેડવો અને એ રીતે બે ત્રણ વખત તોસ્ટ ફેરવીને રેડવો. પણ તોસ્ટ ભાગે નહીં તેની સંભાળ રાખવી અને માહે બસબર પચી તોસ્ટ પોચું થાયને દુધપાક અંદર હોય તેની સાથેજ ખાવું અથવા રાજબેરી યા બીજી કોઈ સોજી જામ સાથે ખાવું.

તોસ્ટ પાંઉ.

પાંઉની જાદી કાતરીએ. કાપી ધીમા ઇંગારે લોઢાંની ગલેલ યા ચીપ્પો મુકીને તેની ઉપર પાંઉની કાતરીએ. મેલવી અને એક પડ કકરું લાલ ભુંજાયને ફેરવીને એમજ બીજું પડ ભુંજવું. જેમ કરતાં પાંઉપર ડાળ્યાં પડે તો છરીથી આખરી કાઢવું. પણ પતળી કાતરીએ ભુંજવી હોય તો તેને એમજ મુકી રાખીને પહેલે એકજ પડ ભુંજતાં પાંઉની કાતરીએ સીધી રહેતી નથી પણ વળી જાય છે અને પછી તેનું બીજું પડ સરખું ભુંજતું નથી, તેટલા માટે પતળી કાતરીએને ભુંજવા મુક્યા પછી સરખી સપાટ હોય તેટલાંજ થોડા વારમાં ફેરવી નાખી એજ રીતે જલદી જલદી કાતરીએને ફેરવતાંજ રહેવું, જેમ કીધાથી એ પતળી કાતરીએ વળી જવી નથી પણ સરખી સપાટ રહીને મજાહની કકરી ભુંજાય છે. એ કોઈ પણ તોસ્ટ માખણ લગાડેલું કરવું હોય તો કાતરીએ ભુંજ્યા પછી છરી વડે તેનાં બેઉ પડ ઉપર માખણ ચોપડીને પાછું ઇંગારે મુકી બેઉ પડને જરા તાપ દેખાડવો અને માખણ પીગળેને કાઢવું. ચુલા ઉપર ઇંગારે ઠીકરાં ઉપર પણ પાંઉ ભુંજાય છે. પણ ઠીકરાંને ઘણુંજ સેજ માખણ યા ધી લગાડીને ભુંજેલું ઠીકરાંને વળગવું નથી અને મજાહનું થાય છે.

તોસ્ટ વૉટર.

પાંઉની બે પતળી કાતરીએના પોપડા કાપીને કાઢી નાખવા અને ઉપર તોસ્ટ પાંઉમાં લખ્યા મુજબ એ ગરને સેજ પણ ડાળે

નહી તેમ અવેથી એક સરખું લાલ ભુંજવું અથવા તદન બળા ગયલું હોય તેવું ભુંજવું. પછી ગરમ કરી ઠંડું પાડીને ગાળેલું સોજું પાણી ટાડીનાં બોલમાં બે પાશર એટલે એક પાછંટ રેડીને તેમાં ઉપલી બેમાંથી એક રીતે તોસ્ટ કીધેલું પાંઉ નાખીને ઢાંકવું અને તોસ્ટ ગરમ હોવાથી પાણી પણ ગરમ થાય છે માટે તે પાછું ઠંડું થાયને કપડાંથી ગાળીને ઉચ્ચોગમાં લેવું. આપણા લોક એને તોસ્ટનું પાણી કહે છે.

થુલી ઘઉંની.

સોજું ઘી શેર ૧, થુલી શેરીયાનાં માપથી ભરેલી ડીપરી ૧ અને તોળેલી હોય તો રતલ ૦૫, કાંદા શેર ૦૫, સોજા ખાંડ; નવી બદામની ખીજ તથા કીસમીસ દરાખ દરેક શેર ૦૫, સોજાં પાકટ નાનાં નાળીયેર ૨, આદુ તોળે ૧, એળચી તોળે ૦૫, લસણ તોળે ૦૫, નાનું જાયફળ ૧, ઘણેા સોજા ગોલાખ નાના ચમચા ૬, નીમક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કુમળી પણ નાની ફરચે ઇડાંની મરઘી ૧.

ઉપર થુલી લેવા લખ્યું છે તે ભરેડેલા રાંધ્યા વગરના કાચા ઘઉંને પારસી લોક ઘઉંની થુલી ફેલ છે અને હીંડુ લોક તેને લાખસી કહે છે અને એ અનાજવાળા કનીયાને ત્યાંથી તૈયાર મેલે છે તે લાવવી અને તેને જદા ચાળણાથી ચાળીને તેમાંથી ઝીણા રવા જેવું તેમજ ઘણા જદા રવા જેવું નીકળેલું હોય તે બધું કાઢી નાખવું અને એ બેની વચમાંનું જદા રવા જેવું બધું એક સરખું રહે તે ઉપર લખ્યા મુજબનાં માપથી અથવા વજનથી લેવું. થુલી ઘરમાં કાઢવી હોય તો સોજા ખાંડવા ઘઉંને ચુંટી સોજા ઘાઇ કપડાંથી નુછીને તદનજ કોરડા કરી હલકી કીધેલી ઘંટીયા ભરડાવવા અને તેને ઉકળીને બધાં છલટાં કાઢી નાખ્યા પછી બાકી રહેલા ઘઉંને ઉપર તૈયાર લાવેલી લાખસીને ચાળીને જેમ લેવા લખ્યું છે તેમજ એને ચાળીને તેમાંથી કાઢીને લેવું. આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ મરઘીને સમારી કટકા કાપી સોજા ઘાવી અને ડાઢાંમાં ઇડાં ભરેલાં હોય તે ભાગ બધા અંદરજ રહેવા દેવો. કાંદાને છોલીને વધારના કાંદાની કાની ઘણાજ ખારીક સેવ જેવા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને

હું'દવું. અદામને છોલી નાની હોય તો આડા નાના બધે અને મોટી હોય તો ત્રણ કટકા કપવા. એળચીના દાણાંને ખોખરા કરવા અને જાયફળને જાડું છુંદવું. નાળિયેરને ખમણી અડધા શર ગરમ પાણી સાથે પાત્તા ઉપર પીસી દુધ કાઢીને ખીજું અડધો શર એવુંજ પાણીફેરડી પીસીને એમજ બાકી રહેલું દુધ કાઢી લઈ જાંજરાં કપડાંથી ગળાવું. દરાખને સાફ કરી ઘાઘ ગુછીને કોરડી કરવી. તદન કઢાઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘી કકડાવી તેમાં પેહલે અદામને તળીને કાઢી લીધા પછી દરાખને તળીને કાઢી લઈ માહે કાંદા નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરી શીકા લાલ થાયને આડુ લસણ ભેળી તે તળાવાનો બરાબર સોહડમ નીકળે ત્યારે મરઘીના કટકા તથા અડધું નીમક નાખી ચમચથી મેળવીને એક શર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમી આંચે રાખવું. અંદરનું પાણી બળવા આવે તોય મરઘી સેજ નરમ થઈ નહીં હોય તો ઢાંકણ ઉપર જરા પાણી આપી ગરમ થાયને તે માહે રેડવું અને થુલીને ઠંડાં પાણીથી ઘાઘને તૈયાર રાખી મરઘી સેજ નરમ થાયને માહે તે તથા બાકીનું નીમક નાખી ચમચથી ભેળીને નાળિયેરનું થોડું દુધ રેડવું અને તે બળવા આવે ત્યારે એમજ ખીજું થોડું દુધ પાછું રેડી એ રીતે બધું દુધ પુરું કરવું. એકદમ બધું રેડવું નહીં. પણ થુલી હેઠે ડાબે નહીં તેમજ મરઘીના કટકા ભાગે નહીં તેમ માહે વારંવાર ચમચ ફેરવવી અને બધું દુધ સુકાય અને થુલી મજાહની બરાબર ચરીને નરમ થઈ આવલની કાની ડુળે ત્યારે ઢાંકણ કાઢી અંદર ફરતો ગોલાબ રેડી ખાંડ, અદામ, દરાખ, એળચી તથા જાયફળ બરાબર મેળવીને ઇંગારે ઉંઘાડું રાખવું. જે દરમ્યાન મરઘી ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી તળાયાં સુધી ચમચ કરવી અને થુલી સુકી મોકરી થાયને કાઢવી. એ રાંધેલી તૈયાર વાંનીને થુલી કેહ છે. અને એ મજાહના ટેસ્ટની થાય છે. ઝાછો મીઠાસ બેઘયે તો ખાંડ પાંચ તોળા નાખવી. એક શર ઘી નાખ્યાથીજ થુલી મજાહની મોકરી થાય છે અને ઝાછાં ધીથી ખીચડા જેવી થઈજાય છે અને તે સારી લાગતી નથી. તો પણ ખાવામાં એટલું બધું ઘી પસંદ નહીં હોય તો થુલી કાઢતી વખતે ચમચમાં જેટલું ઘી આવે તેટલુંજ સાથે ખાવા માટે કાઢીને બાકીનું તંપેલીમાંજ રેહવા દેવું.

થુલી ઘઉંની ૨ જી.

ઉપર પેહલી થુલીમાં લખ્યા મુજબની ઘઉંની થુલી ભરેલી ટીપરી ૨, સોળે ગોળ શેર ૧૫, સોળું ધી શેર ૦૫, સોજી નવી વરીયાલી તથા મેળચી દરેક તોળા ૦૫, જયફળ તોળા ૦૫, સોજી મોઢું નાળાયેર ૧.

એક હથેલીને ધી જરા લગાડી તે વડે બધી થુલીને ચોળવી. નાળાયેરને બારીક ખમણવું. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢી એ શેર ૬૦માં પાણીમાં પીગળાવી જાંજરાં કપડાંથી સોજી તપેલીમાં ગાળીને ચુલે મુકવું અને એક કકરો પડેને ઉતારવું. પછી કલકવાળા પાટીયામાં બધું ધી નાખી મેળચી જયફળને છુંદીને અંદર તે ભેળીને ધીમ ખળતે ઉંઘાડું મેલી ધી કકરેને બધી થુલી નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને તે લાલ થાયને પેલું ગોળનું પાણી ભેળા એ કકરા પડેને ખમણેલું નાળાયેર તથા વરીયાલી ફરતું ભભરાવીને ચમચથી મેળવી ઢાંકણ ઢાંકી ઇંગારે રાખવું અને અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવી બધું પાણી સુકાય પણ અંદરની થુલી ચરીને મજાહતી નરમ થઈ નહી હોય તો માહે યોડું ગરમ પાણી ભેળવું અને થુલી ચરીને મજાહતી મોકરા ચાવલ જેવી નરમ થાય અને બધું પાણી સુકાઈ ખમણુ જેવી થુલી થાયને ઉતારવી. વરીયાલી પસંદ નહી હોય તો તે નાખવી નહી. એ થુલી મુસલમાનોને ત્યાં બનાવે છે.

દમપ્લીંગસ ચોખાના આટાના.

લીના એટલે ઘાયલા ચોખાનો અથવા મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો આટો રતલ ૦૫, સોજી કુધ શેર ૦૫, માખણ અથવા સોજી મીઠાઈનું ધી તોળા ૫, ખાંડ તવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૩, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

ખાવાના કાંઠા વડે ઇંડાંની દાળને ખુબ ઘુંટી સફેદીને કઠણુ કફ ચઢાવેલો. પછી એક કલક ભરેલી તપેલીમાં આટો નાખી એક પાશર દુધને જરા જરા કરી માહે બધું બરાબર મેળવીને બાકીનાં એક પાશર દુધને કકરો પાડીને તેને પણ એમજ માહે ભેળા માખણુ તથા ખાંડ મેળવી ઇંગારે મેલીને ઘુંટયા કરવું અને કઠણુ થાયને ઉતારી અંદર ઇંડાં ભેળવાં. ત્યાર બાદ એક છાલકી કલકવાળા તપેલી પાણીથી

અડધી ભરી તેમાં નીમક નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે બળતાં ઉપર મુકવું અને પાણી બરાબર કકડીને માટે ઉછળે ત્યારે ઢાંકણ ઉંઘાડી નાખીને તેમાં એક ચમચાને જરા વાર ભેળા તે ગરમ થાયને ડાંડને કપડાંથી પકડી ઉંચકીને એ ચમચા વડે થોડી થોડી મેળવણીને તપેલીનાં કકડતાં પાણીમાં મુકવી અને પાંચ મીનીટે દમપ્લીંગ્સ બકાયને આંધરાંની ચમચથી કાઢવાં. પણ દરેક દમપ્લીંગ્સની મેળવણી નાખવા પેહલાં ઉપર મુજબ ચમચાને પાણીમાં મુકીને ગરમ કરવા મુકવા બોધયે. એ દમપ્લીંગ્સ કોઇ પણ જામ સાથે ખાવાં.

દમપ્લીંગ્સ પટેટાનાં.

આએ ચોપડીમાં પટેટા મેરડ કરવાના છાપેલા છે તે મુજબ સારી જાતના એક શેર પટેટાને નરમ માવા જેવા મેરડ કરી છ ક્લાક ઢાંકી રાખવા. ત્યાર બાદ તાબાં ત્રણ ઇંડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવા પટેટામાં ભેળાને પછી સુપાટ ભરેલી એક ચમચી વાટેલું નીમક નાખી અપતો અપતો મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ભેળા કઢણ કરીને એના માટાં ખાટાં લીંબુ જેટલા ગોળા કરી દમપ્લીંગ્સ ચોખાના આટોનામાં લખ્યા મુજબ નીમક નાખીને પાણી કકડાવી તેજ રીતે બાફવા મુકવાં. દમપ્લીંગ્સ બકાયે ત્યારે પાણીની ઉપર તરી આવશે તેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને ખારાં ગોસ્ત સાથે ખાવાં.

દમપ્લીંગ્સ પાંઉનાં.

સોજી સાફ કીચેલી કરંટ દરાખ તથા માખણ દરેક રતલ ૧, સુકાં પાંઉનું કમ્પ્સ તોળા ૫, તાબાં ઇંડાં ૨, લીંબુ ૧ ની બારીક કાપેલી છાલ, ઘી; ખાંડ તથા મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો ખપ મુજબ.

કરંટને ઘોષ્ટને કોરડી કરવી. ઇંડાંને ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવાં. પછી સોજી થાળીમાં બધો સામાન ભેળી તેમાં અપતો અપતો આટો નાખી મેળવણી કઢણ કરી ટેસ્ટ પુરતી ખાંડ ભેળીને એના પાંચ છ બોલ બનાવવા અને કઠાઈમાં પુરવું ઘી કકડાવીને તેમાં એ બોલ બરાબર તળા કાઢીને આએ ચોપડીમાં સાસ મીઠાં છાપેલા છે તેની સાથે ખાવા.

દમપ્લીંગ્સ માવાનાં.

સોજીં તાજીં દુધ શેર રાા, ખાંડ શેર બા, સોજીં ધી તથા લીંબુનો રસ દરેક નાનો ચમચો ૧, છુંદેલું જ્યેષ્ઠ બા, વેનીલા તથા રાજબેરી ઍસેન્સ દરેક ચમચી ૧, બદામનું ઍસેન્સ ટીપાં ૭, ગોલાબનું ઍસેન્સ ટીપાં ૪, તળવા માટે સોજીં ધી અપ મુજબ.

દાઢ શેર દુધને કલ્ક બરેલી તપેલીમાં એ કકરા પાડીને તેમાં લીંબુનો રસ ભેળવો અને દુધ બરાબર ફાડીને પાણી છુટું પડેને ઉતારી કપડાંમાં પોતળું બાંધીને ટાંગવું અને માહેનું બધું પાણી નીકળી જઈને સુકું માવા જેવું થાયને મસજાને તેના સફાઈદાર ત્રણ ગોળા કરી કઢાઈમાં ધી કકડાવીને પછી ધંગારે રાખી માહે એ ગોળા મેલી શીકા બદામી રંગતા તળી કાઢીને દીશમાં સુકવા. પછી બાકી રહેલાં દુધને બીજી કલ્કવાળા તપેલીમાં એ કકરા પાડીને પછી તેમાં ખાંડ નાખીને ઘુંટયા કરવું અને ઘાઝ દુધપાક જેવું થાયને ઉતારીને બધું ઍસેન્સ તથા જ્યેષ્ઠ ભેળીને પેલાં તળેલાં દમપ્લીંગ્સની ઉપર રેડવા. ગમે તે બદામનાં ઍસેન્સને બદલે સોજીં હઠી તોળા બદામની બીજને છોલી ઘણીજ આરીક છુંદી અથવા પીસીને દુધપાકમાં ભળવી. એ દમપ્લીંગ્સ સારાં લાગે છે. રાજબેરી ઍસેન્સ નહી હોય તો બધું વેનીલા લેવું.

દમપ્લીંગ્સ સપરચનનું.

સોજીં રવાદાર સપરચનને છોલી ચાર ચીર કાપી વચમાંનો ગાંઠ કાઢી નાખ્યા પછી આરીક કાપેલા; સુકાં પાંઉનું કમ્પ્સ; છુંદેલી ખાંડ; કઢણ માખણ; સાફ કીધેલી કરંટ દરાખ તથા ઍરેન્જ યા માલુંગાંના મુરખ્યાના ઝીણા કટકા દરેક શેર બા, તાજાં ઇંડાં ૬, છુંદેલું જ્યેષ્ઠ તોળો બા, ઍંડી વાઈન ગ્લાસ ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઉપરો બધો સામાન બરાબર ભેળવો અને એ મેળવણી એક ઇંચ જેટલી અધુરી રેહ તેટલાં એક માલડને પુરતું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી ઉપર બીનું કપડું બાંધીને પુડીંગ તથા પાક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એ કલ્ક બાકી.

દમપ્લીંગ્સ 'સપરચનનાં.

ઉપર દમપ્લીંગ્સમાં લખ્યા મુજબ આરીક કાપેલાં સપરચન રતલ ૧, ખાંડ રતલ ૦૧, માખણ તોળા ૨૧, સોજી કુધ શેર ૦૧, તાજાં ઇંડાં ૬, લીંચુ ૧ ની આરીક કાપેલી છાલ, સુકાં પાંઉનું કમ્પ્સ અથ મુજબ.

ઇંડાને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કઠ્ઠ ચઢાવવા. પછી એ બધો સામાન ભેળી ગોળા થાય તેટલું કઠણ કરવા માટે અપતું કમ્પ્સ મેળવીને નાના ગોળા કરવા અને દમપ્લીંગ્સ ચોખાના આઠાનામાં લખ્યા મુજબ નીમક નાખેલ પાણીને કકડાવીને તેમાં આફવાં.

દમોરી.

ધરનો દલેલો ઘઉંનો મેદા તથા રેવા બેઉ મળા ફૂટીપરી ૧, મેદા ખાંડ શેર ૦૧, છુદેલી એળચી તથા જયફળ બેઉ મળી તોળો ૦૧૧, ધી અથ મુજબ.

રેવા તથા આટો ભેળી તેમાં પાંચ તોળા ધી મેળવી બાકીનો સામાન નાખી જરા ઠંડું પાણી નામી કઠણ આટો બાંધી ખુબ મસળી તેમાંથી થોડો થોડો લેવા અને એક થાળીને ઉલટી મુકી તેની ઉપર એ આટાને ગાંઠીયાની કાની વણીને પછી હથેલીને જરા સાટો લગાડી તેની ઉપર એની નાના માસંખી ચણા જેટલી બધી સરખી ગોળ દમોરી કરવી અને એક સાફ ખુનચામાં જરા સાટો છાંટીને તેની ઉપર છુટી છુટી મુકવી. પછી બધી દમોરી એકઠી થાયને મોટી કઢાઇમાં પુરવું ધી નાખી ચુલે ધીમે બળતે બરાબર કકડાવી માહેથી પુંમાડો નીકળેને તેમાં થોડી થોડી દમોરી નાખી આંધરાંની અમચે ફેરવ્યા કરવું અને કકરી લાલ થાયને આંધરાંની અમચથી કાઢીને ચાળણી યા બોયાંમાં મુકવી. આટો બાંધતી વખત માહે એક ઇંડું મેળાયાથી વધારે સારી દમોરી થશે.

દમોરી ઇંડાંની.

આમ્મિ ચોપડીમાં કવાબ ઇંડાંના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇ તજ રીતે તૈયાર કરીને તેના મોટા કવાબ વાળવાને

બદલે ઝીણી, લખોટી જેટલી બધી ગોળીઆ અનાનીને તેમજ
ધીમાં તળવી.

દલેલી હળદ તથા મરી.

દલેલી હળદ તથા મરી તૈયાર આવે છે તેમાં ઘણી ખરી આટાની
ભિળ હોય છે અને તે હળદ શીકા પીળા રંગની હોય છે, પણ
ઘરની દલેલી યા છુદેલી ભિળ વગરની હળદ મળતી ઘેરા પીળા
રંગની થાય છે. પણ તેવી ભિળસેલવાળી હળદ ખીજાં પકવાંનમાં
ચાલી શકે છે પણ આચાર તેમજ ચટણીમાં નાખ્યાથી તે ખીગડવાનોજ
સંભવ રહે છે. પણ શેર અડધા શેર જેટલું હોય તો તે દલવાની
મેહેનત પડે છે માટે એટલું થોડું હોય તો તેને છુદવા માટે રાત્રીપોરી
હળદના અથવા ખીજા સોજી નવી હળદના સુકા ગાંડીયા લેવા અને
તે એમજ છુદાશે નહીં માટે તેને પેહલે ત્રણ ચાર કલાક તડકે સુકાને
પછી લોઢાંની સાફ ખલમાં નાખી જરા છુદીને નાના ટુકડા કીધા
પછી બે દીવસ પુરતાં તડકાંમાં બરાબર સુકવ્યા બાદ એવીજ ખલમાં
છુદીને તારની બારીક ચાળણીથી ચાળવી. મરી હોય તો તેને ચુડીને
જરા વખત તડકે સુકયા પછી બારીક આટા જેવાં છુદીને હળદની
કાની ચાળવાં.

દહી જલદી બનાવવાની રીત.

થોડું સોજું કઠણ દહી લેવું અને તેને મલમલનાં મજબુત
તદન આખાં કપડાંમાં નાખી અંદરનું બધું પાણી બરાબર નીકળી
જાય પછી એ કપડાંને દહી સુધાંજ એક કોડીનાં મોટાં બોલની
ઉપર દોરીથી ટાઇટ બાંધીને દહીમાં લાકડાંનો યા રૂપાનો ચમચો ફેરવીને
બધું દહી છાંડી કાઢી દોરી છોડીને બોલમાંનું દહી કાઢી લેવું અને
કપડાંમાં વળગેલું હોય તે દહીને પણ ભચડીને કાઢી લીધા પછી
તોળીને એ દહી ઠા રતલ લેવું અને આસરે સવા શેર જેટલું દુધ
સમાય તેટલાં મોટાં કોડીનાં બોલમાં એ દહી નાખવું. ત્યાર બાદ
તદનજ સોજાં ચોખ્ખાં એક શેર દુધને કલપવાળી તપેલીમાં ચુલે
ઉંઘાડું મુકી આએ વીવીધ વાંનીમાં દુધ કેમ કકડાવવું કરી છાપેલું
છે તે રીતે પાંચ છ કકરા પાડીને ઉતારવું. અને સેજ કુકું જેવું
થાયને પેલાં બોલમાંનાં છાંટેલાં દહીમાં જરા જરા કરી એ દુધ બધું
બરાબર મેળવવું અને તદન ઠંડું થાયને એક ઘુવાલના જેટલો સોજો

સફેદ ઘટ ફલેનલનો કટકો લેવો અને યોલમાં ભરેલાં દુધને જરાખી અથડે નહા તેમ યોલની કીનારીની ઉપરથી સરખું ટાપટ દોરીથી ખાંધી લઈ બાજુ ઉપર રહેલાં ઝુલટાં કપડાંને યોલની આસપાસ વીટાળી લેવું. દુધ તદનજ સોજી મેળ વગરનું હોય છે તો બે કલાકમાંજ દહીં મળતુનું કઠણ બંધાય છે. વધારે દુધનું દહીં બનાવવું હોય તો ઉપલેજ હીસાએ તેમાં દહીં વધારે લેવું. મીઠું દહીં કરવું હોય તો એક શેર દુધને એક કરશે. પાડયા પછી તેમાં સોજ ખાંડ ઉપસેલી ભરેલી પાંચ ચમચી નાખીને પછી ઉપર લખ્યું છે તેટલા કકરા પાડવા. એ મીઠાં દહીં માટેનું દુધ કુકું એટલે સુમરેતું થાયને ગમે તો ટ્રેસ્ટ મુજબ માહે વેનીલા એસેન્સ ભેળવું. એ દહીં જો કે બે કલાકમાંજ કઠણ થાય છે તોપણ અંદર પાણી છુટે છે.

દહીં જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવાનું.

ભેળવગરનું તદન ચોખ્ખું સોજી એક શેર દુધને આગળ વીવીધ વાંનીમાં દુધ કેમ કકડાવવું એવાં મથાળાંથી છાપેલું છે તે રીતે દહીંનાં દુધને ચારથી પાંચ કકરા પાડીને ઉતારીને કોડીના યોલમાં નામવું અને તેમાં આંગળા યોળતાં ગળે નહીં તેમજ વળા ઠંડું પણ થાય નહીં તેવું એટલે એ બેતી વચમાંનું જેને કુકું અથવા સુમરેતું કહે છે તેવું થાયને તેમાં સોજ તાજ ઘાડી છાસ નાનેં એક ચમચો ભરી રેડીને બરાબર મેળવવી.

દહીંની મેળવણીથી દહીં બાંધવું હોય તો ગરમીની રૂતમાં પોણા તોણા અને ઘણી સરદાના દાહડામાં અથવા ઠંડીની રૂતમાં એકથી સવા તોણા સુધી મોલાં પાણી વગરનાં તદન કઠણ દહીંને એક શેર દુધ સમાય તેટલાં કોડીના યા બીલોરનાં યોલની વચમાં નાખીને લાકડાંના યા સાધારણ ચમચા વડે ભાંજવું અને ઉપર લખ્યા મુજબનાં સોજાં એક શેર દુધને તેટલાજ કકરા પાડી તેવુજ કુકું એટલે સુમરેતું થાય ત્યારે પેલાં દહીં નાખેલાં યોલમાં રેડીને ભેળવું પણ દુધ તદન ઠંડું થશે તોથી તેનું દહીં બંધાશે. બીજી રીતથી દહીંની મેળવણી નાખીને દહીં બાંધવું હોય તો બેટલાં દુધનું દહીં બાંધવાનું હોય તે દુધ સમાય તેટલી ઉભા ઘાટની તદનજ કલઈ ભરેલી એક તપેલીને નુશીને તદન કોરડી કરતી અને અંદર જરાખી પાણી હોવા નહીં તેવાં તદન કઠણ દહીંનું પુરતું ગાડું પાંચ તેમાં ચાપડી બપ જોનાં

ચોખ્ખાં દુધને ઉપર લખેલી રીતે કકરા પાડીને ઉતારીને વધારે ગરમ નહીં પણ તેમાં આંગળા બોળતાં સેજ જરા ડાબે તેટલું જ ગરમ હોય ત્યારે દહીં ચોપડેલી તપેલીમાં રેડી દેવું. સોજાં વપરાયલાં કાળા માટીનાં વાસણમાં દહીં ચોપડીને પછી તેમાં આંચે રીતે બાંધેલું દહીં વધારે કઠણ થાય છે. કારણ એ માટીનાં વાસણમાંથી પાણી ઝરડીને નીકળી જાય છે.

માખણની મેળવણીથી દહીં બાંધવું હોય તો ઉપર મુજબનાં દુધને તેમજ કકરા પાડીને ઉતારવું. પછી એ સમાય તેટલાં બોલને નુછી તદ્દન કોરડું કરીને પછી તદ્દન કઠણ માખણનું તેની આંદર બાંધું જેવું પડ ચોપડવું. પણ જો દુધ સુમરેતું એટલે કુકું હોય છે તો માખણની મેળવણીથી દહીં બાંધવું નથી, તેમજ વળા આંગળા બોળતાં ડાબે તેવું ગરમ હોય તો તે દુધ બોલમાં રેડયાથી માટે ચોપડેલું માખણ પીગળા જાય છે. તેટલા માટે દુધને કકરા પાડીને ઉતાર્યા પછી એ બેની વચમાંનું એટલે આંગળા બોળતાં ડાબે નહીં પણ સેજ ગરમ ભાગે તેવું દુધ થાયને તેને માખણ લગાડેલાં બોલમાં રેડવું.

દહીં તથા માખણ બેઉની ભેગી મેળવણીથી દહીં બાંધવું હોય તો એક શેર સોજાં દુધને ઉપર મુજબ કકડાવવું અને ઉપર દહીંની મેળવણીથી બાંધવા લખ્યું છે તેમાં પેહલી રીત લખેલી છે તેજ રીતે પણ ફક્ત અડધાજ તોળો દહીંમાં પેહલે જરા દુધને મેળવીને પછી બધાં દુધમાં ઉપર મુજબજ મેળવીને તૈયાર કરવું અને આગમચથી તદ્દન કોરડાં બોલની આંદર માખણની મેળવણીથી બાંધવા ઉપર લખ્યું છે તેમજ પણ તેના કરતાં માખણનું સેજ પતણું પડ ચોપડીને પછી પેહલું દહીં તોળેલું તૈયાર દુધ આંચે માખણ લગાડેલાં બોલમાં રેડી દેવું. લીંબુની મેળવણીથી દહીં બાંધવું હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબ દુધને કકરા પાડીને ઉતાર્યા પછી આંગળા બોળતાં ડાબે તેટલાં ગરમ દુધમાં લીંબુનો રસ નાખ્યાથી દુધ ફાટી જાય છે તેમજ ઠંડાં દુધમાં ભેળાયાથી પણ દહીં બાંધવું નથી માટે સેજ કુકું થાયને તેમાં લીંબુનો રસ એકથી દોઢ ચમચી જેટલો બરાબર મેળવવો. એ દહીં બાંધતાં જરા વખત ભાગે છે.

દેરીની ક્રીમથી દહીં બાંધવું હોય તો ઉપર મુજબ એક શેર દુધને કકરા આપીને ઉતારવું અને દેરીની રીંછ કઠણ પાંચ તોળા

કીમને કોડીનાં બોલમાં નાખીને રૂપાંતા યા લોકડાંતા ચમચાથી સેજ મેળવવી. કારણ ઘણી મેળવતાં અંદર પાણી છુટે છે. તે પછી દહીની મેળવણીથી દહી બાંધવા ઉપર લખ્યું છે તેમાંની પહેલી રીતે એ કીમવાળાં દુધમાં કુકું કાઢેલું દુધ રેડવું.

ઉપર લખેલી રીતમાંની કોઈ પણ એક રીતથી દહી બાંધ્યું હોય તેને ગરમ હોય ત્યારેજ ઢાંકવું નહી. તદનજ ઠંડું થાય પછી દહીનાં વાસણને બાહર ખુલ્લું મુકયાથી હવા અને સરદી લાગયાથી દહી બંધાવું નથી તેટલા માટે ઉંફવાળા જગ્યામાં એટલે દહીનાં વાસણને મોટી તપેલીમાં ઢાંકીને મુકવું અથવા ચુલો ઠંડો થયેલો હોય તેની ઉપર દહીનું વાસણ મેલીને તે પર મોટું વાસણ ઢાંકવું યા તો કબાટ પેટીમાં બંધ કરવું. બાર તેર કલાકમાં તો દહી બંધાય છે. પણ એટલા અરસામાં કદાચ દહી નહીજ બંધાય તો પછી બળતા ચુલો આગલ દોઢેક ખીલસને છેડે ઢાંકીને દહાનું વાસણ મુકવું, પણ ધુંમાડો લાગીને દહી ધુખરાય નહી તેની સંભાળ રાખવી. એ રીતે મુકયાથી એકથી દોઢ કલાક યા તેથી પણ ઓછે યા વધુ વખતે જ્યારે દહી તદન બંધાઈ જાય ત્યારે તુર્તજ ત્યાંથી ઉચકી લેવું. કાંકે બંધાયા પછી ચુલો આગલ વધુ વખત ગરમીમાં રાખ્યું હોય તો પછી દહીમાં પરપોટા આવીને પછી પાણી છુટે છે અને દહી ખાટું થાય છે. પણ એ રીતે બંધાયા વગરનું દુધ ચુલાની ગરમીથી જરૂર બંધાય છે. ઉપર મુજબ એક શર દુધનું બંધાયેલું દહી તોળેલું આસરે બે શર થાય છે. મોલું નહી પણ તદન ખાટું અને કઠણ દહી બાંધવું હોય તો એવું દહી બીજી મેળવણીથી નહી પણ દહીની મેળવણીથીજ બાંધવું અને તે બાંધવા માટે મેળવણીનું દહી મેથી હઠી તોળા જેટલું લેવું. બાળેલાં દુધનું દહી વધારે એપકું લાગે છે માટે એક શર દુધને બાળીને પોણા શર કરવું અથવા લગભગ અડધું બાળવું અને ઉપર લખેલી બધી રીતમાંની ગમે તે એક રીતથી એનું દહી બાંધવું. એમ બાળેલાં દુધનું મીઠું દહી કરવું હોય તો અડધું બાળીને કરવા માટે દુધને બરાબર એક કકરો પડે પછી કચરો ઘઠી સાફ કરીને તેમાં બે તોળા ખાંડ નાખવી અને પાથર બાળીને પોણા શર જેટલું દુધ કીધું હોય તો તેને કકરો પડ્યા પછી માહે હઠી તોળા ખાંડ નાખવી. પણ માખણ તથા દહીની ભેગી મેળવણીથી એ મીઠું દહી બાંધવું હોય તો તેમાં

દહી તદનજ માણું ના તોળોજ લેવું. એ મીઠું દહી વધારે સ્વાદીત્ય કરવું હોય તો વેંતીલા, રાજબેરી અને મરજી પડે તો લેમન એ ત્રણમાંથી ગમે તે એક જાતનું અથવા ત્રણે ભેગું એસેન્સ દહી જમાવવા માટે તેમાં મેળવણી ભેળવા પેહલાં ટેસ્ટ મુજબ ગમે તેટલું અંદર ભેળાને પછીજ મેળવણીને માહે ભેળવી. જો ગોલાયનું એસેન્સ હોય તો તેના તો ફક્ત ત્રણજ ડીપાં નાખવાં. ગમે તો એ મીઠું દહી આંધવા માટેની મેળવણીને માહે ભેળાયા પછી છેલેલી બદામ પસ્તાંતી બારીક સ્લાઇસ દરેક તોળો એકને ઉપરથી ભભરાવવી અને ગમે તો એ બેઉને બદલે બદામનું એસેન્સ ફક્ત એકથી એજ ડીપાં નાખવું. રંગીન દહી કરવું હોય તો દહી આંધવા માટે દુધને કકડાવવા અથવા બાળવા માટે ઉપર લખ્યું છે તે એમાંથી ગમે તે એક રીતથી દુધને તૈયાર કરીને સુષેથી ઉતાર્યા પછી દસેક મીનીટ થાય ત્યારે તેમાંથી નાના એક ચમચા જેટલું દુધ એક પેચાલીમાં જુડું કાઢવું અને આખી વીવીધ વાંતીમાં રંગ આપસકીમનો છાપેલા છે તેવા રંગના ૪૦ થી ૫૦ ડીપાંને એ પેચાલીમાંનાં દુધમાં બરાબર ભેળાને પછી એ રંગ ભેળેલાં દુધને પેલાં ગરમ કીચેલાં બધાં દુધમાં મેળવીને પછી તુર્તજ સાફ કોડીનાં વાસણમાં ઝીણી નેટના ચોપડાં કીચેલાં કપડાંમાંથી બધું ગાળી કાઢીને પછી ઉપર લખ્યા મુજબનું એ દુધ થાયને જે મેળવણી હોય તેને અંદર ભેળવી. રંગને એમ જલદી મેળવવાનું કારણ એકે દુધ ઠંડું થવા આવે તો પછી તેમાં વખતસર મેળવણી ભેળવાને બની શકે નહી. પણ દહીની મેળવણીથી એ દહી બાધવું હોય તો દુધને એમ રંગીન કીચા પછી દહીની મેળવણીમાં ભેળાયાથી તે દહી જુડું દીશે નહી તેમ માહે બરાબર મેળવણું લેધયે. જો પીળા રંગનું કેસર્યા દહી કરવું હોય તો એક શેર દુધનાં દહી માટે એ વાલ ખરી કેસરને સેકીને ખલમાં ઘણીજ બારીક પાઉદર જેવી વાટવી અને ઉપર લખ્યા મુજબ દુધને કકરા પાડી યા બાળાને તેમાંથી એક નાનો ચમચો દુધ જુડું કાઢી તેમાં કેસરને ઘણીજ બરાબર મેળવીને પછી બધું દુધ કુકું થાય ત્યારે તેમાં એ કેસર ભેળાને પછી કોઈ પણ એક મેળવણીથી એનું દહી બાધવું. પણ એ કેસરવાળાં દહીમાં કોઈ પણ રંગ યા એસેન્સ નાખવું નહી. ગમે તો ઉપર મુજબની બદામ પસ્તાંતી સ્લાઇસ ભભરાવવી.

દહીયાં હોરાજનાં.

ઘઉંનો સોજો ઝીણો સફેદ રવો; સોજા ખાંડ તથા સોજા કઠણ દહી દરેક રતલ ૦૫, સોજા ખરી કેસર તોજો ૦૫, તળવા માટે સોજા ધી ૫૫ મુજબ.

કલઈ ભરેલી કથરોટ યા ખુનચામાં રવાને ચાળી તેમાં ખપતું ખપતું દહી નાખીને કઠણ નહી તેમજ પોચો પણ નહી તેવો મજાહનો ખુબ તરેહ યુંદોને રવાને ચીવટ બાંધી એ કલાક ઢાંચી રાખવો. તેટલાં આગે ચોપડીમાં સેકીને છુદેલી યા વાટેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ કેસરને સેકીને બારીક વાટવી. પછી ખાંડને પોહોળાં કલઈ ભરેલા પાટીયામાં નાખી તેમાં દોઢેક પાથેર કંકુ પાણી રેડીને મધ્યમ બળતે ચુલે મુકવું અને ખાંડ પીગળીને સેજ આસવાળો શીરો થાયને ઉતારીને તેમાં કેસરને બરાબર મેળવવી. તેટલા બાંધેલા રવાને રાખવાને એ કલાક થાયને તેની કાટકટ વગરની મજાહની સફાઈદાર પીસ્તાલીસ ગોળાઓ કરવી અને તેને સાઠા વગર અમથી એમજ હુથેલીની ઉપર મુકી આંગળાં વડે બધેથી એક સરખી પતળા પુરી જેવી સરખી ગોળ થાપવી. પણ એની ફસ્તી કીનારી ધણીજ પતળી કરવી. પછી જોઠા પેણામાં પુરતું ધી નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમાડો નીકળે સારે તેમાં પાથે પાથે સમાય તેટલાં દહીયાં મુકવાં અને જરા વખતમાંજ તે ખીળી ઉપસીને ઉપર તરી આવશે. તે પછી હેડેતું પડ ઘેરું નહી પણ શીકા લાલ રંગનું કકરું તળાયને ફેરવી નાખવું અને ખીજું પડ પણ એવુંજ તળાયને ઝારાથી યા આંધરાંની જોડી ચમચથી કાઢીને તેને પેણાની કીનારીની ઉપર ટેકાવીને જરા વાર પકડી રાખવું, તેથી માહે પચેલું ધી નીકળી જશે. તે પછી શીરામાં દહીયાં નાખવાં અને બરાબર શીરો પીચેને આંધરાંની ચમચથી કાઢીને શીરો નીપારી કાઢીને દહીયાં કોરકાં કરવાં અને બાકી હોય તેને એજ રીતે તળીને શીરો પાવો. એ સારાં લાગે છે અને હોરા મીઠાઈવાળા એને દહીયાં કેહ છે.

દહીનો મઠો.

આગે ચોપડીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધવા છાપેલું છે તેમાં લગેશી ખીજાં દોઢ પણ ચીજ નાખવી નહી પણ અમથી

દહીનીજ મળવણીથી અને દુધને ત્રણ કકગજ પાડીને દહી ખાંધુ' અને તે એ શેર દહીમાં ખાખર' કીધેલું જીરું તથા એમજ કીધેલાં કાળાં મરી દરેક ૦૧ તોળો તથા નીમક એક તોળો ભેળા સોજાં ઘોતાં સફેદ જરા જદાં કપડાંમાં નાખી પોતળું આંધી ટાંગીને તેની હેઠે વાસણ મુકવું, તેમાં પાણી ટપકશે. અધું પાણી નીકળી જઈ ખીજ દીને મઠો કઠણ થાયને કાઢવો. મીઠો મઠો કરવો હોય તો દહીમાં નીમક, મરી, જીરું ભેળવું નહી પણ નવટાંક સોજા ખાંડ ભેળવી. પણ પુરીમાં અથવા ખીજ કોષ્ટ ચીજમાં નાખવા માટે મઠો બનાવવો હોય તો દહીમાં ખીજું કાંઈજ નહી પણ ફક્ત નીમક નાખીને ખાંધવો.

દહીનું શ્રીખંડ.

સોજા કઠણ દહી રતલ ૨, સોજા સફેદ મેદા ખાંડ રતલ ૧, ખમણેલું જયફળ ૦૧, છુંદેલી એળચી તોળો ૦૧, સોજો ગોલાખ ખપ મુજબ.

જરા ઘટ સફેદ ઘોતાં કપડાંમાં મઠાની કાની દહીનું પોતળું આંધીને ટાંગી રાખી અધું પાણી ઝરી જાયને કાઢવું. પછી એક હાથા વગરની ખુરસીની પીઠ હેઠે જમીનને લાગે તેમ મુકીને તેના આગળા બેઠ પગ સાથે ખાડીનાં મજાત જાંજરાં સોજાં કપડાંની ડોળા આંધીને તેમાં જરા દહી તથા જરા ખાંડ નાખી એક ચમચો ગોલાખ રેડીને ડોળાની નીચે ડોડીનું વાસણ મુકી તેમાં દહીને છાંડીને એ રીતે અધું દહી તથા ખાંડ ગોલાખ સાથે છાંડી લીધા પછી માહે એળચી જયફળ ભેળવું. કેસર્યા શ્રીખંડ કરવું હોય તો સોજા ખરી છંદી વાલ કેસરને આંખે ચોપડીમાં સેકીને વાટેલી અથવા છુંદેલી કેસર છાપેલી છે તે મુજબ કેસરને સેકીને ઘણી બારીક પાઉદર જેવી વાડીને દહી છાંડવાની આગાઉ તેમાં ભેળાને પછી છાંડવી. મરજ પડે તો પાંચ તોળા સોજા નવી બદામની ખીજને છોલી ઘણીજ બારીક પીસીને છાંડવાં શ્રીખંડમાં ભેળવી.

દહીમાં ભીંડા.

સોજા ખીયાં વગરના તદ્દન કુમળા ભીંડા; કાંદા તથા કઠણ દહી દરેક શેર ૧, ઘી શેર ૦૧, આદુ તોળો ૦૧, લસણ વાલ ૫

ઐટલે બેઆની ભાર, કોથમીર ઝુડી ૬ ના પાદડાં, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫, નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨.

આડુ લસણુને છોલીને છુંદવું. કોથમીર મરચાંને ઘોષને બારીક કાપવું. ભીંડાને ઘોષ નુછીને અકેક છંચના કટકા કાપવા. દહીંને મલમલનાં ઘોતાં કપડાંમાં નાખી પોતણું બાંધીને ટાંપી રાખવું અને બધું પાણી નીકળી ગયા પછી કંઈક થાયને કોડીનાં બોલમાં રૂપાંના ચા લાકડાંના ચમચા વડે ભાંજી રાખવું. ત્યાર બાદ કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક લુકો કાપી કલ્લ ભરેલા નાના પાટીયામાં ધીમાં લાલ તળા આડુ લસણુ વધારીને માહે કોથમીર મરચાં ભેળીયા પછી ભીંડા તથા નીમક મેળવ્યા બાદ બે પાશર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમી આંચે રાખી અતારનવાર અંદર ચમચ ફેરવવી અને ભીંડા ચરી તંતરીને ધી પર આવેને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી માહે દહી મેળવીને ઉંઘાડુંજ રાખવું અને જરા વારે પાછું ધી પર આવેને ઉતારવું.

દાડમ છાલ.

નવી સુકી કાળી મોટી દરાખ શેર ૩, સુકાં ખાટાં દાડમના દાણા શેર ૧, જીરું તથા મરી દરેક શેર ૦૧, સીંધાલુન નવટાંક, સનચર તોળો ૧૧.

દરાખને સાફ કરી ઠરીયા કાઢી તેમાં બધો સામાન ભેળીને તદન સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસવું.

દાડ જોલાખનો તથા ખાણું હજમ કરવાનો.

સોજે ઝૂડી અથવા મોવડાંનો સોજે દાડ એ બેમાંથી ગમે તે એક જાતનો દાડ બાટલી ૧, સોજી બુરા ખાંડ તોળા ૧૧, નવાં સુકાં જોલાખનાં ફુલ તથા સોજી સુનામખી દરેક તોળા ૫, જેથી મધ તોળા ૨, અનીસું તોળો ૧, ઐળચીના દાણા; મોસંખીની તથા સંત્રાની સુકી છાલ દરેક તોળો ૦૧.

ઐળચીના દાણા, જેથીમધ, અનીસું તથા બેઉ જાતની છાલને ઘૂંટી ખોખરી કરીને એ બધાંના તથા સુનામખી અને જોલાખનાં ફુલના બે ભાગ કરી બે સોજી બાટલીઓમાં જીરું જીરું ભરી તે દરેકમાં અડધી બાટલી દાડ રેડી બુચ મારીને વીસ દીવસ રાખવું,

પણ દરરોજ બાટલીને હલાવવી. તે પછી સોળ' ધોનાં કપડાંથી ગાળીને છુંછો ફેંકી દેવા અને ગાળેલા દારૂ એક મોટી બાટલીમાં સમાય તે તેમાં રેડવા, પણ વધે તે જુદી બે બાટલીઓમાં ભરી ખાંડના બે ભાગ કરીને છેલ્લે એ અઢેક ભાગ બેઉમાં નાખીને બુચ મારવા અને ખાંડ પીગળા જાય પછી દારૂ ઉપયોગમાં લેવા. એ દારૂ રાતનાં ભોજન સાથે નાનો એક ચમચો (દબ્બેસ્પુન) લીધાથી આધેલું હજમ થાય છે અને વળી ઝાડો સાફ આવે છે.

દાળ આંમલાંની મસાલાની તથા મોલી.

દાળ આંલુનાં પાદડાંની મસાલાની હેડે લખેલી છે તે પ્રમાણે બધા સામાન લઈને તેજ રીતે પકાવવા મુકવી. પણ એ પાંચ આંલુનાં પાદડાં નાખવાં નહીં અને પોણા રતલ સોળ' ફરબે નરનાં ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એક વખત ધોઈને તે અથવા એક કુમળા મરચીના સાફ કરીને ધોયલા કટકા દાળ ચુસે મુકવી વખત સાથેજ નાખવું અને ગોસ્ત યા મરચી ચરીને નરમ થાયને ઉતારી અંદરથી ગોસ્ત યા મરચી ગદી લઈ દાળને ફરછીથી બરાબર ઘુંટીને પછી માહે પાણી ભિળા જરા ઘાડી કરી પાછું અંદર ગોસ્ત યા મરચી નાખવું અને જરા મોટી ત્રણ ચાર કાચી ફોયળ ફેરીને છેલ્લી ઉભાં બંધે ફાડ્યાં કાપી ગોટલીને કાઢી નાખીને તે દાળમાં નાખીને કકરો પડી આમલાં ચરેને ઉતારવી. ગમે તે ગોસ્ત યા મરચી વગર અમથીજ આમલાંની દાળ પકાવવી. દાળ જુતી હોય તે પાંચ વાલ નીમક ઓછું નાખી તેને બદલે તેટલોજ સેકીને વાટેલા પાપડખાર નાખવો, તેથી દાળ જલદી ચરશે. આમલાંની મોલી દાળ કરવી હોય તે પુવર, મસુર યા વાલની દાળને ફક્ત નીમક તથા હળદ નાખીને ગોસ્ત યા મરચી વગર રોટલી સાથે ખાવા કહણ અને આવલ સાથે ખાવા માટે ઘાડી થાય તેટલું પાણી ભિળાને કકરો પાડવો.

દાળ આંલુનાં પાદડાંની મસાલાની.

પુવર; મસુર યા વાલની નવી દાળ એ ત્રણમાંની જે તે એક દાળ ટીપરી ૧, છેલેલા રાતાં ફોહોળાંના તથા છેલેલા શકરફંદના કટકા તથા કાંદા દરેક શેર ૦, ઘી નવટાંક, નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તોળા ૨૦, નીમક તોળો ૧, આદુ તોળો ૦, લસણ વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ઘાણાજીરોના મસાલા ઉપસેલા ભરેલા

નાનો ચમચો ૧૧, દલેલી ઉળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર ઝુડી ૩ નાં પાદડાં, મોટાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૩, કુદનાનાં પાદડાં ૮, આલુનાં પાદડાં મોટાં હોય તો ૨ અને નાનાં હોય તો ૩.

આલુનાં પાદડાંને ઘોષને નાના ટુકડા કાપવા. આદુ લસણને છોલીને છુંદવું. કાંદાને છોલીને કટકા કાપવાં. કોથમીરનાં પાદડાં તથા બેઉ મરચાંને ઘોષને છુંદવું અથવા જાડું પીસ્તું. અડધા પાશર ઠંડાં પાણી સાથે આમલીને કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળીને ડોહરે કાઢી લઘ છુંછો ફેંકી દેવા. પછી દાળને ઠંડાં પાણીથી સોજ ઘોષ કલઘ ભરેલી તપેલીમાં નાખી સવા શર ઠંડું પાણી રેડી ઉળદ, નીમક, આદુ, લસણ, આલુનાં પાદડાં, કાંદા, કોહોળાંના તથા શકરકંદના કટકા સઘણું માહે ભેળી ધી નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને બળતે ચુકવું અને દાળ ફાટેને માહે કોથમીર, મરચાં, મરી, ધાણાજીરોના મસાલો, તથા કુદનાનાં પાદડાંને કાપી એ બધું માહે ભેળવું અને દાળ સીજને પાણી સુકાયને ઉતારીને કચ્છીથી સારીકાની ધુંદી એકરસ કરી આમલીનું ડોહરે મેળવીને ચાવલ સાથે ખાવા જેવી ઘાડી દાળ થાય તેટલું પાણી ભેળીને બળતે ચુકવું અને બરાબર કકરો પડેને ઉતારવું. દાળ જીતી હોય તો ઉપર દાળ આંમલાનીમાં લખ્યા મુજબનો તેટલોજ પાપડખાર નાખવા.

દાળ કરવંદાંની મસાલાની તથા મોલી.

ઉપર દાળ આંમલાની મસાલાની તથા મોલી છાપેલી છે તેજ મુજબનો બધો સામાન નાખીને તેમજ દાળ પકાવવી પણ કેરીનાં આંમલાંને બદલે એમાં એક પાશર મોટાં કાચાં કરવંદાંને સોજાં ઘોષને તે નાખવાં.

દાળ ચણાની તળેલી.

સોજ મોટી નવી ચણાની દાળ માપેલી એક ટીપરી અને તેનું વજન છરીસ તોળા થાય છે તેટલી લઘ તેને ચુંદી ઠંડાં પાણીથી સોજ ધોવી. પછી ઠીકરાં પર સેકીને વાટેલો પાપડખાર અડધા તોળાને એ શર ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવીને સોજાં કોડીના

વાસણમાં ગાળીને તેમાં ઘોયલી દાળને બારથી પંદર કલાક બીનચી રાખ્યા પછી પાણી ઠંડાં પાણીથી સોજી ઘોષ ગુછીને તદન ઢોરડી કરવી. પછી મોટી કદામ અડધી ભરાય તેટલું સોજું મીઠું તેલ લેવું અને આગે ચોપડીમાં મીઠું તેલ કકડાવવાની રીત છાપેલી છે તે પ્રમાણે બરાબર કકડાવવું અથવા એટલાંજ ધીને કદામમાં ચુસે મુકવું અને તે બરાબર કકડીને માણેથી ઘણા ધુંમાડા નીકળે ત્યારે એ બેમાંનું જે એક કકડેલું હોય તેમાં દાળ નાખીને એમજ રાખવી. જ્યારે દાળ તળાશે ત્યારે પોતાની મેલેજ બધી સપાટીની ઉપર તરી આવશે, તે બધી ઉપર આવે પછી તુર્તજ કદામને ઉતારવી અને ઝારા યા આંધરાંની મોટી ચમચથી કાઢીને સાફ ચાળણી યા ઘોયાંમાં નાખી અંદરનું બધું તેલ યા ધી નીકળી જાય પછી ટેસ્ટ સુજબ વાટેલું નીમક તથા મરચાંની જુદી બેળી લીજી નીચવીને ખાવી.

દાળ તુવરની ધાંનશાકની.

નવી તુવરની દાળ માપેલી ટીપરી ૨, કાંદા શેર ૧૫, રાગું કોહોળું તથા પટેરાં દરેક શેર ૦, ઘી તથા શકરકંદ દરેક શેર ૦, નીમક તોળા ૨, દલેળા ઉળદ; આડું તથા લસણ દરેક તોળા ૦૫, તજ તથા જીરું દરેક તોળા ૦, એળચી; લવંગ તથા આદીયાંન દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ઘાણાજીરાંનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, કોથમીર ઝુડી ૪, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, કુદનાનાં પાદડાં ૧૦, દલેલાં મરી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ખીયાં વગરનું નાનું વેંગણું ૧, ઝીણાં પાદડાંની મચીની ભાજી ઝુડી ૩, થોડી સેલરી પાસ્લી.

એક શેર કાંદાને છાલીને કટકા કાપવા, આડુને છાલીને છુંદવું. વેંગણું, પટેરા, શકરકંદ તથા કોહોળાંને છાલીને કટકા કાપવા, ભાજીને છાલીને જાદી કાપવી. અને દાળને સુંટી તદન કલમ ભરેલી તપેલીમાં ઠંડાં પાણીથી સોજી ઘોષ તેમાં આગે બધા કાપેલા સામાન, નીમક તથા ઉળદ નાખી હઠી શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકીને ધીમે બળતે મેલવું. તેટલાં કોથમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષને પીસ્વું યા છુંદવું. સેલરી, પાસ્લી તથા કુદનાને ઘોષને જાડું કાપણ એળચી, લવંગ, તજ, આદીયાંન તથા જીરાંને બારીક છુંદવું. લગણને

છાલીને ખારીક ભુકો કાપવો. પછી ખાકીના કાંદાને છાલી ખારીક સેવ જેવા કાપીને કઢાઈમાં ધીમાં તળાને કાઢી લીધા પછી કાપેલું લસણ ઐજ ધીમાં તળાને અંદરજ રહેવા દેવું. ત્યાર બાદ દાળ સીજે અને બધું પાણી સુકાયને ઉતારીને કરછીથી સારીકાની ધુંટી બધું ઐકરસ કરી તળેલું લસણ કઢાઈમાં રાખી ખાકીના બધા સામાનને દાળમાં મેળવી દાળ રોટલી સાથે ખાવાની કરવી હોય તો માહે અડધો શેર પાણી મેળવવું અને ચુલે ઢાંકીને મેલી દાળ કઠણ થાયને ઉતારવી. પણ ચાવલ સાથે ખાવાની હોય તો ઐક શેર પાણી રેડવું અને મજાહની ઘાડી દાળ થાયને ઉતારીને ધી સુધાંજ માહે તળેલું લસણ નાખવું. દાળને ધુંટવાની અગાડ હેઠે તળીયામાં જરા ડાળવા દધને પછી તેની સાથેજ ધુંટેલી દાળનેા સ્વાદ બદલાઈને કાંઈ જીદોજ મજાહનેા લાગે છે. એ દાળ આલુનાં પાદડાંની કરવી હોય તો ત્રણ મોટાં પાદડાંને ઘોઈ ઝીણાં કાપીને દાળની સાથેજ એ નાખવાં. ચીચોરા કાઢેલી પાશર નવી આમલીને કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાશર ડંડાં પાણી સાથે ભીનવી અડધો કલાક રાખ્યા પછી ચોળા ડોહડે કાઢીને દાળ ઉતારવાની જરા વાર અગાઉ નાખીને પછી દાળને તૈયાર કીધાથી એ ખાટી દાળ સારી લાગે છે. એ દાળ આમલાંની કરવી હોય તો તેમાં આમલી નાખવી નહી પણ ચાર કાચી મોટી ડોયળ કેરીને છોલી ઉભાં બમે ફાડ્યાં કાપી ગોટળી કાઢી નાખીને દાળ ધુંટયા પછી એ નાખવાં. મરઘી યા ગોસ્તની ધાનશાકની દાળ કરવી હોય તો ઐક મોટી ચરબદાર પણ તફ નહી હોય તેવી સોજી મરઘી લેવી અને આએ ચોપડીમાં મરઘી તથા બટક સમારવાની રીત છાપેલી છે તે સુજળ્ય એક ફરબે મોટી મરઘીને કાપી સમારી કટકા કરવા અથવા મજાહનું નર બકરાનું ચરબદાર કુટનું ગોસ્ત દ્વાદ રતલ લઈ તેના મજાહના મોઝા ભરેલા કટકા કાપીને ઘોવા અને દાળને ઘોઈને ચુલે મુક્યા પછી બે કકરા પડેને માહે એ બેમાંનું જે હોય તે માહે નાખવું. અને મરઘી યા ગોસ્ત બરાબર ચરે પછી તેની સાથેજ દાળને ધુંટયાથી માહે તે અટવઈ જશે તેટલા માટે એ ચરેલાંને જીડું કાઢી લઈ દાળ ધુંટીને પાણી રેડયા પછી પાણું એ અંદર નાખવું. ઉમેશ દાળમાં ગોસ્ત અથવા મરઘી મજાહનું ચરી બથ છે અને તે સાંડે લાગે છે. જે દાળ જીની હોય તો પછી દાળ આમલાંનીમાં લખ્યા

મુજબ પણ ૦૧ તોળો વાટેલો પાપડખાર દાળ પકાવતી વેળા માહે નાખવો. અને તેને ભાગનું તેટલું નીમક આણું નાખવું. દાળ તૈયાર કરીને ઉતારવાની જરા વખત અગાઉ ગમે તો માહે થોડો ગરમ મસાલો તથા થોડી ખારાં ગોસ્તની ઘાડી થ્રેવી નાખ્યાથી વધારે સારી દાળ થશે. દાળને કઢી પણ ગરમ પાણીથી ધોવી નહી, તેથી દાળ દતરધ જાય છે.

દાળ તુવરની ધાંનશાકની ૨ જી.

સોજી નવી તુવરની દાળ માપેલી ડીપરી ૨, સોજી નરનું ફરબે ગોસ્ત રતલ ૧૧, મોટા કાંદા શેર ૧, સુરણ; વેંગણ; રાઉં કોહોણ; પટેટા એ સઘળું છોલેલું તથા મોટાં ટામોટાં દરેક ચીજ શેર ૦, ધી પાથેર ૧૧, નીમક તોળા ૨, લસણ તોળો ૧૧, આદુ તોળો ૧; ધાંણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, ચણાની; મસુરની તથા વાલની દાળ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, આખું જીરું; દલેલી હળદ તથા મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, ઝીણાં પાદડાંની મેથીની ભાજી કુડી ૪, કોથમીર કુડી ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૩ થી ૪, મોટાં સુકાં ગોવાનાં અથવા ખીજાં સાધારણ મરચાં ૮, કુદનાનાં પાદડાં ૧૨, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૨, બાદીયાન ૮, તજ વાલ ૫, જાયફળ ૦૧.

ગોસ્તને સાફ કરી જરા મોટા કટકા કાપી ડાંડાં પાણીથી બે વખત ધોવું. બધી દાળને ચુંટી તદ્દન કલમ ભરેલી તપેલીમાં ડાંડાં પાણીથી સોજી ધોઈ તેમાં નીમક, હળદ તથા એક નાનો ચમચો ભરી ધી નાખી બે શેર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી ધીમે બળતે મુકવું અને બે કકરા પડેને માહે ગોસ્ત નાખવું. પછી એ કુડી કોથમીરનાં કુમળાં ડાંખળાં સાયનાં પાદડાં, લીલાં મરચાં તથા પોણા શેર કાંદાને છોલી એ બધું તથા બધી લીલી તરકારી તથા ભાજીને ધોઈને ઝીણું કાપવું અને દાળ ફાટેને બધો એ કાપેલો સામાન તેમાં નાખવો અને ગોસ્ત ચરી દાળ સીજી પાણી મુકાઈને કઠણ થાયને ઉતારીને અંદરથી ગોસ્ત કઢી લઈને પછી દાળને કરછીથી ખુબ ઘુંટી એકરસ કરીને નાનો એક ચમચો ઉપસેલો ભરીને માહે કાચું ધી મળવીને પછી ગોસ્તને પાછું અંદર નાખવું. ત્યાર બાદ આદુ તથા અડધો તોળો લસણને છોલી બાકી રહેલી એક કુડી કોથમીર, સુકાં મરચાં,

એળચી, લવંગ, તજ, બાદીયાન, જાયફળ તથા આખાં જીરંમાંથી અડધું લઈ એ બધાંને સાથે બારીક પીસવું અને બાકીના અડધે શેર કાંદાને છેલી બારીક સેવ નેવા કાપી ધીમાંથી અડધાંને કઢાઈમાં નાખી તેમાં એ કાંદાને લાલ તળી તેમાં બધા પીસેલા મસાલા, ધાણા જીરંનો મસાલો તથા મરી નાખી એ ભુંજીને પછી માહે ધુંટેલી દાળ ચાર કરછી જેટલી ભેળીને ધુંટયાજ કરવું અને એ બધું ભુંજીને તેના સોહડમ નીકળેને ઉતારીને એ બધાંને દાળની અંદર મેળવી દઈ ઢાંકણ ઢાંકીને ઘંઘારે રાખી અવારનવાર ઉંઘાડીને ઉપર ઉપરથી દાળને ધુંટયા કરી હેઠે તળીયામાં દાળ જરા ડાળેને ઉતારી તેને તવાથાથી ઓખવીને બધી દાળમાં બરાબર મેળવીને પછી રોટલી સાથે ખાવા જેવી દાળ ઘટ થાય તેટલું થોડું ઠંડું પાણી ભેળીને ચુલે સુકવું અને બરાબર કકરા પડેને ઉતારવી. તેટલાં બાકી રહેલાં એક તોળો લસણને છેલી બાકી રહેલાં અડધાં જીરં સાથે પીસી બાકી રહેલાં ધીને કકડાવીને તેમાં લાલ તળી દાળને કકરા પાડીને ઉતાર્યા પછી માહે એ ધી સુધાંજ ભેળવું. એક ફરયે મોટી પણ તફ નહી તેવી મરચીના સાઈ કરીને ધોયલા કટકાને દાળમાં ગોસ્તને બદલે નાખીને એજ રીતે પકાવવું. આવલ સાથે ખાવા માટે એ દાળમાં જરા વધારે પાણી નાખી કકરા પાડીને મજાહતી ઘાડી કરવી. મરીને દાળમાં પેહલાંજ ભેળવાને બદલે દાળ તૈયાર થવા આવેને તેમાં એ દલેલાં કાચાંજ મરી નાખ્યાથી દાળનો ટેસ્ત કાંઈ જીદાજ મજાહનો થાય છે.

દાળ તુવરની ધાંતશાકની ૩ જી.

નવી તુવરની દાળ; ચણાની દાળ; મસુરની દાળ તથા મગની દાળ દરેક માપેલી ટીપરી ૦ા, સોજી કુમળું નરનું ફરયે ગોસ્ત રતલ ૧ા, ધી શેર ૦ાા, પટેરા; સુકા કાંદા; રાણું કોહોજી; તથા મોટાં પાકાં ટામોટાં દરેક શેર ૦ા, દલેલાં મરી; ધાણાજીરંનો મસાલો તથા આખું જીરું દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૨, દલેલી હળદ તથા કરીપાઉદર દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, સોજી બીયાં વગરનું નાનું વેંગણું ૧, લીલાં કાંદા મોટા હોય તો ૩ અને વચલા હોય તો ૫, લીલાં લસણની એક દોઢીયાંવાળા સુડી ૧, આલુનાં પાદડાં મોટાં હોય તો ૪ અને જરા નાનાં હોય તો ૬, સુકાં લસણના વચલાં-કડા ૩, નીમક તોળો ૨, આદુ તોળો ૧.

લસણનો એક કડો તથા આડુને છોલીને છુંદવું. ગોસ્તના જરા મોટા કટકા કાપી ઠંડાં પાણીથી એ વખત સોજી પોવું. બધી દાળને ચુંડીને કલક ભરેલી તપેલીમાં સોજી પોવી. વેંગણું, કોહોણું, એક જાતનાં કાંદા, તથા પટેરાને છોલીને એકેક ધંચ નેટલા કટકા કાપીને પોવું. કુમળાં પાદડાં સાથેજ લીછું લસણ લેવું અને એને તથા આલુનાં પાદડાંને ઘાઠને જડું કાપવું. પછી એ બધા કાપેલા સામાન, ગોસ્તના કટકા, નીમક, છુંદેલું આડુ, લસણ, કરીપાઉદર, ઘણાજીરનો મસાલો, હળદ તથા મરી સઘણું દાળવાળા તપેલીમાં નાખી માહે હઠી શેર ઠંડું પાણી રેડી એક પાશર ધી નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે મુકવું અને દાળ તથા ગોસ્ત ચરવા આવે ત્યારે હેઠે તપેલીમાં લાગે નહીં માટે અવારનવાર ઉંઘાડીને ચમચ ફેરવવી અને પાણી બળવા આવે તોય જે ગોસ્ત ચરીયું નહીં હોય તે પછી ઢાંકણ પર પાણી આપ્યા કરી માહે તે ઉમેર્યાં કરવું અને ગોસ્ત તથા અધું જરા નરમ થાયને ટામોટાંને ઘાઈ કટકા કાપીને તે અંદર નાખ્યાં અને ગોસ્ત તદન નરમ થઈ બધી દાળ બરાબર ચરીને સેજ દીળી જેવી હોય ત્યારે ઉતારીને અંદરથી ગોસ્તને જીડું કાઢી લેવું અને બોજી સોજી તપેલીની ઉપર કલક ભરેલું બોયું યા આળણી મુકી તેમાંથી બધી દાળને કરછીથી છાંડી લેવી અને દાળ સેજ પતળા જેવી થાય તેટલું માહે પાણી ભેળાને પછી ગોસ્તના કટકા નાખી ઉંઘાડું ચુલા ઉપર મુકવું અને એ જોશ આવીને આવલ સાથે ખાવા જેવી મજાહતી ઘટ દાળ થાયને ઉતારવી. પણ એ રીતે દાળ તૈયાર થાય તેટલાં લસણના બાકી રહેલા બે ટાંડાંને છોલી જીરને ચુંડીને એ બેઉને સાથે બારીક પીસું અને બાકી રહેલાં ધીમાં થેઈ જેવું લાલ તળા રાખી તૈયાર થયેલી દાળને ચુલેથી ઉતાર્યા પછી બધાં ધી સુધાંજ એ તળેલું જીર લસણ ઉપરથી નાખવું. ગમે તેા ગોસ્તને બદલે મગનનાં ભરેલાં એ હાઈ કાઉલના કટકાની ઉપલીજ રીતે દાળ પકાવવી.

દાળ તુવરની મસાલાની.

નવી તુવરની દાળ માપેલી ટીપરી ૨, પટેરાના; રાતાં કોહોળાંના; વેંગણાંના છોલેલા કટકા તથા ધી દરેક શેર ૦૧, નીમક તથા લસણ દરેક તોળા ૨, આડુ તથા દલેલી હળદ દરેક તોળા ૦૧, આપ્યું

૭૩; તજ તથા બારીક છુંદેલાં ઉજળાં મરી દરેક તોળો ૦૧, એળચી તથા લવંગ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, મરચાંની બુકી ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર કુડી ૩ નાં પાદડાં, કુદનાનાં પાદડાં ૧૨, મોટાં લીલાં મરચાં ૪ થી ૫.

સવા તોળા લસણુને છેલીને બારીક પીસ્વું. પાથેર કાંદાને છેલીને વધારના જેવા બારીક સેવ જેવા કાપવા અને કઢાઇમાં ધી કકડાવી તેમાં લાલ તળીને કઢી લઇ એજ ધીમાં પીસેલાં લસણુને તળીને ધી સુધાંજ કઢી લેવું. બાકીના બધા કાંદાને છેલીને કટકા કાપવાં. ૦૧ તોળા આડુને છેલીને છુંદવું યા પીસ્વું. દાળને ચુટીને પુરતાં ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એક કલઇ ભરેલી તપેલીમાં ઘસડીને ઠંડાં પાણીથી સોજી ધોઇને બે શેર ઠંડું પાણી રેડી માહે વેંગણા, કાંદા, પટેટા તથા કોહોળાંના કટકા, છુંદેલું આડુ, એક કુડી કોથમીરનાં પાદડાં તથા હળદ નાખી ઢાંકણ ઢાંકી મોટે બળતે મુકવું. ત્યાર બાદ બાકી રહેલાં આડુ લસણુને છેલ્લું. એળચીના દાણા કઢવા, બાકીની કોથમીરનાં પાદડાં કઢીને તે મરચાં તથા કુદનાનાં પાદડાંને ધોવાં અને એ સઘળાં સાથે તળેલો કાંદો, આખું ૭૩, તજ તથા લવંગને સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસ્વું. તેઢલાં દાળ ચરે અને એક પાથેર જેટલું પાણી રેહને ઉતારી કોલસાને ઇંગારે મુકી તેમાં ધાણાજીરાનો મસાલો, મરચાંની બુકી, ઉજળાં મરી, નીમક તથા બધો પીસેલો મસાલો ભળા પંદર મીનીટ ઇંગારે રાખી માહે અવારનવાર ફરછી ફેરવવી અને દાળ તદન સુકાય અને અંદરથી મસાલાનો સોહડમ નીકળે ત્યારે ઉતારી સારીકાની ધુટી એકરસ કરી દાળ જગ પતળા થાય તેટલું ઠંડું પાણી મેળવીને પાછી બળતે મુકવી અને એક ફકરો પડી દાળ ઉભાઇને ઉપર આવે ત્યારે તળેલું લસણુ ધી સાથેજ દાળમાં ભેળવું અને થોડી વાર ઇંગારે રાખી આવલ સાથે ખાવાની મજાહની ઘાડી દાળ થાયને ઉતારવી. રોટલી સાથે ખાવાની કરવી હોય તો છેલ્લે પાણી આછું ભળીને બળતે મુકવી અને રોટલી સાથે ખાવા જેવી ફણુ દાળ થાયને ઉતારવી.

દાળ તુવરની મસાલાની ચુસ્દાની.

આમ્મે ચોપડીમાં દાળ વાલની મસાલાની તથા મોલી છપેલી છે તેમાં મસાલાની બતાવવા છાપેલું છે તે મુજબનો ખીજે જાધા સામાન લેવા પણ ચુસ્દા આડજ લેવા અને બકરાનાં આતરડાંનો ચરખીવાળો મળાહનો ભાગ જેને માદન અથવા ગોલાંટ પણ કહે છે તે ચાર લેવાં અને એ બેઉને એજ દાળમાં લખેલી રીત નીમક તથા આટો લગાડી સોળું ઘોષને એજ દાળમાં લખ્યા મસાણે પણ તાલની દાળને બદલે તેટલીજ નવી તુવરની દાળને ઘોઈ ચુસ્દા તથા માદન નાખીને પકાવવા સુકી ચરે પછી માહેથી ચુસ્દા માદન કાઢી લઈ ઘુંટીને એ પાછું માહે નાખીને ચાવલ યા રોટલી સાથે ખાવા જેવી મળની દાળ કરવી. બકરાનાં પગનાં તંકાનાં આને છે તે પણ થોડાં લઈ સોળાં કરીને ચુસ્દા તથા માદન સાથે માહે નાખવું. એ બધી ચીજ નાખ્યાથી દાળ વધારે સારી થાય છે.

દાળ તુવરની મસાલાની સેકતાની સીંગની.

નવી તુવરની; મગની તથા મસુરની દાળ ત્રણ મળા માપેલી ટીમરી ૧, કાંદા શેર ૦૫, ધી; પટેટા; પીળા રંગનાં વચલાં કદનાં ટામોટાં; રાવું કોહોળું તથા ખીયાં વગરનું વેંગણું બેઉ છાલેલું દરેક પાથેર ૧૫, મુળાનાં કુમળાં પાદડાં તોળા ૩, નીમક તોળા ૧, આડુ તોળા ૦૫, કાથમીર કુડી ૪, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા (હૉર્ટસ્મુન) ૨, આખું જીરું ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧૫, દલેલી હળદ; સોજ મરચાંની જુકી તથા દલેલાં મરી દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, એળચી તથા લવંગ દરેક ૧૦, મીઠી જાદી પણ કુમળા સેકતાની સીંગ ૮, મુકાં લસણની છૂટી કળા ૬, મોટાં બાદીયાંનં ૨, તજનો કટકો ઇંચ ૧, જાયફળ ૦૫.

આડુ લસણને છોલીને છુંદવું. એળચી, લવંગ, તજ, બાદીયાંનં, જીરું તથા જાયફળને ઘણુંજ બારીક છુંદવું. કાંદાને છોલીને નવરાંકના નાના કટકા કાપવા અને બાકીનાને છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો. આડવા પટેટાને બાકવા અને એ તથા બાકીના કાચાને છોલીને બેઉના કટકા કાપવા. સેકતાની સીંગને છોલી બબે ઇંચના કટકા કાપી ચાર ચારની કુડી બાંધીને ઠંડાં પાણીમાં બીનવની. કોહોળાં તથા વેંગણાં છોલીને નાના કટકા કાપી એ

એહ તથા ટામોટાંને સીંગની સાથેજ પાણીમાં નાખવું. કાથમીર તથા મુળાનાં પાદડાંને ઘોષને ખારીક કાપવું. બધી દાળને ચુંડી જુદી જુદી ઠંડાં પાણીથી સોજી ઘોષને ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવી. પછી એક કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દાઢ શેર ઠંડાં પાણીમાં મહેલે તુવરની દાળ ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી નીમક તથા હળદ નાખીને ઢાંકણુ ઢાંકવું અને એ દાળ જરા ફાટેને ખાકીની એહ દાળને પાણીમાંથી કાઢીને તપેલીમાં ભેળી કોહેળું, વેંગણું, કાંદાના કટકા, કાચા પટેરાના કટકા, આદુ તથા લસણ નાખી બધું ચમચે બરાબર મેળવીને ઢાંકવું અને એ બધું ચરે તેટલાં કઢાઈમાં ખીજે ચુલે બધું ઘી કકડાવીને તેમાં કાંદાના બુકાને શીકે લાલ તળીને ઉતારીને અંદરથી કાઢી લેવો અને દાળમાં બધું ચરે ત્યારે ખાકીનો બધો સામાન તથા ટામોટાંના ચાર ચાર કટકા કાપીને એ બધું તપેલીમાં મેળવી ઢાંકણુ ઢાંકી તે પર પાણી આપ્યા કરી ઘટે તો માહે તે રેડ્યા કવું અને એને ધંગારે રાખી માહેની સીંગ બરાબર ચરીને નરમ થાયને અંદરથી સીંગની કુડીએ કાઢી લેવી અને દાળમાં પાણી હોય તેને બરાબર સુકવી નાખીને ઉતારીને કરછીથી ઘણીજ બરાબર ઘુટી એકરસ કરીને પછી એ પાથર ગરમ પાણી મેળવીને પાછી અંદર સીંગ ભેળી ચુલે મુકી કકરા પાડી ચાવલ સાથે ખાવાની મજાહની ઘાડી દાળ કરીને ઉતારી તળેણા કાંદો તથા ઘી ઉપરથી ફરવું રેડીને મેળવવું. એ દાળ સારી લાગે છે.

દાળ તુવરની મોલી.

માપીને ભરેલી સોજી નવી ઝીણી તુવરની દાળ એક ટીપરી લેવી અને તેને ચુંડી ઠંડાં પાણીથી સોજી કલઈવાળી તપેલીમાં બરાબર ઘોષને તેમાં દલેલી હળદ ૦૧ તોળો અને સાધારણ દાળમાં પોણા તોળો અને ખારી પસંદ હોય તો એક તોળો નીમક નાખી ઠંડું પાણી નવી દાળમાં એક શેર અને જુની હોય તો સવા શેર રેડી ઢાંકીને મધ્યમ બળતે સુકવું. દાળ સીજીને પાણી સુકાયને ઉતારીને કરછીથી ખુબ તરેહ ઘુટી એકરસ કરવી. પણ જે દાળ એકદમ મલીને મેસ જેવી થયલી કરવી હોય તો એક કલઈવાળાં સાફ પોયાંને એક સોજી તપેલીની ઉપર મુકીને તેમાં ઘુટેલી દાળ નાખી તેમાં ઠંડું પાણી જરા જરા નાખતાં જાંધને અંદર કરછી ઘસીને ફેરવી બધી દાળને છાંડી કાઢવી. પછી રોટલા સાથે ખાવાની ખરી દાળ કરવી.

હોય તો દાળમાં એક પાથેર અને આવલ સાથે ખાવા સારૂ જોઇયે તો અડધો શેર ૬'૩' પાણી મેળવી દાળને ચુલે મેલી જેવી દાળ કરવી હોય તેવી થાયને ઉતારવી. એ કોઠખી દાળ તૈયાર કીધા પછી એક પાથેર કાંદાને છોલી વધારના કાંદાની કાની ખારીક સેવ જેવા કાપી નવટાંક ધીમાં મળાહનો કકરો લાલ તળાને દાળ કાઢ્યા પછી ધી સુધાંજ તેમાં નાખવો. થોડા રાઇના દાંણાને જમીન અથવા કુડાંમાં નાખીને પાણી સીંચાથી તેની ઉપર ભાજી ઉગે છે તેને ઘોઈ ખારીક કાપીને એ અથવા કોથમીર મરચાંનો છુદ્દો મસાલો રોટલી સાથે ખાવાની દાળમાં ભેળાને ખાવામાં સારી લાગે છે. મોલી દાળ આંમલાંની અથવા કરવંદાંની કરવી હોય તો દાળને ધુંટીને પાણી નાખ્યા પછી બે ત્રણ કાચી કોચળ કેરીને છોલી ઉભાં બે કાડચાં કાપી રોટલી કાઢી નાખીને તે અથવા સોજાં મોટાં કાચાં એક પાથેર કરવંદાંને ઘોઈ દાળમાં નાખીને કકરા પાડવા. જે દાળ જીની હોય તો દાળ આંમલાંની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાંચ વાલ વાટેલો પાપડ ખાર નાખી તેટલું નીમક ઓછું લેવું. એ ખારાથી દાળ જલદી ચરે છે. દાળને ગરમ પાણીથી કદી ઘોવી નહી, તેથી દાળ ચરશે નહી પણ દત્તરઈ જશે.

દાળ નેચાતની.

સોજી નવી ઝીણી પુવરની દાળ શેરીયાંથી માપેલી શેર ૨, કાંદા શેર ૩, ઘી શેર ૧૫, રાતું કોહોળું; પટેટા તથા ખીયાં વગરનાં વેંગણું દરેક શેર ૦૫, ઘાણુંજરાનો મસાલો તોળા ૮, નીમક તોળા ૪, આકુ તોળા ૩, લસણ તોળા ૨૫, કરીપાકદર તોળા ૨, કરી લીમનાં લીલાં પાદડાં મોટાં હોય તો ૨૫ અને નાનાં હોય તો ૩૫, દસલાં મરી તથા દલેલી ઉજદ દરેક ઉપસેલો ભરેલો નાનો ચમચો ૧, કોથમીર સુકી ૮ નાં પાદડાં, મોટાં સુકાં તથા લીલાં મરચાં દરેક ૮.

દાળને યુંટી રાંધવાની છે સાત કલાક અગાઉ ૬'૩' પાણીથી સોજી ઘોઈને નવી કોરી ટોપલી હોય તો તેમાં અને તે નહી હોય તો મોટાં કલઈ ભરેલાં બોયાં અથવા ચાળણીમાં નાખીને રોહવા દેવી. દાળ રાખ્યાને વખત થવા આવે ત્યારે કોહોળું, વેંગણું, પટેટા તથા દોઢ શેર કાંદાને છોલી બધાંના સેજ મોટા કટકા કાપી પેહલી ત્રણ ચીજને ૬'૩' પાણીમાં ભીતવી રાખવી અને કાંદાને એમજ રાખવા.

કોથસીરનાં પાદડાં તથા બેઉ મરચાંને ઘોઈ બેઉ મરચાંનાં ડીચકાં કાઢી નાખીને કટકા કાપવા. કરીલીમને ઘોવાં પછી દાળને કોરડી થવા રાખ્યાને બરાબર વખત થાય ત્યારે તદનજ કલઘ ભરેલી માટી તપેલીમાં પાંચ શેર ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકણુ ઢાંકીને બળતે મુકવું અને માહે ખુબ તરેહ જોથ આવેને તેમાં દાળ તથા ઉપલો બધા તૈયાર કીધેલો સામાન તથા નીમક નાખી ઢાંકણુ ઢાંકી બળતું મધ્યમ રાખવું. ત્યાર બાદ આડુ લસણુને છોલીને છુંદવું અને બાકીના દોઢ શેર કાંદાને છોલીને ધ્રુધારના કાંદાની કાતી પણ ધણાજ બારીક સેવ જેવા કાપી એક કલઘવાળા ઉભા ઘાટની તપેલીમાં બધું ધી કકડાવીને તેમાં એ આડુ, કાંદા, લસણુ, ધાણાજીરાંનો મસાલો, કરીપાઉદર, હળદ, મરી સઘળું નાખી સમચથી ફેરવ ફેરવ કરવું અને કાંદા તથા બધા મસાલો તળાઈને તેનો ધણો બરાબર સોહડમ નીકળે ત્યારે ઘુર્ત ઉતારવું. પણ સેજખી કરપાવા દેવું નહી. ત્યાર બાદ દાળમાંનું બધું પાણી બળી જઘને બરાબર સીજેને ઢાંકણુ ઉંઘાડી નાખવું અને જ્યારે તપેલીમાં દાળની સપાટીની ઉપર બધાં આંધરાં થશે ત્યારે ધી સુધાંજ પેલો બધો તળેલો સામાન દાળની ઉપર ફરતો નાખીને પાછું ઢાંકણુ ઢાંકવું અને ઢાંકણુ પરનો બધો પાણીનો સેજર દાળમાં બરાબર પડે પછી તપેલીની હેઠે ડાબેલી દાળ હશે તે બધી નહી પણ ઉપર ઉપરથી થોડી ભેળાય તેમ કરછીને ઉલટી પકડી તેનો કુલીયાં જેવો ગોળ ભાગ નીચે રાખીને તેનેથી દાળને ખુબ તરેહ ઘુંટીને એક રસ કરવી.

દાળ પાંચ જતની.

ગુવર, ચણા, મગ, મસુર તથા અરદ મળા પાંચ જતની દાળ સરખે ભાગે બધી મલીને માપેલી બે ટીપરી લેવી અને બધીને જુદી જુદી સુંટવી. પછી આએ ચોપડીમાં દાળ ગુવરની ધાનશાકની ત્રણ છાપેલી છે તેમાંથી ગમે તે એક દાળ પકાવવા માટે તેમાં લખ્યા મુજબનો ખીજો બધો સામાન લેવો, પણ ફક્ત દાળ લેવી નહી અને તેને બદલે પકાવવા માટે ઉપર લખેલી પાંચ જતની દાળ લઈ એક તદન કલઘ ભરેલી તપેલીમાં પહેલે ગુવરની તથા ચણાની દાળને ઠંડાં પાણીથી સોજી ઘોઈ એ ત્રણમાંની જે એક રીતની દાળ પકાવવી હોય તે મુજબ તેટલુંજ પાણી રેડીને એ

એહ દાળને પકાવવા સુકી તેમાં ત્રણેક કકરા પડેને આકીની દાળને
ધોઈને માહે નાખી તેમાં લખેલી રીતે સધણું નાખીને એ દાળ પકાવવી.

દાળ મદાસી.

સોજી નવી ટુવરની દાળ ડીપરી ગા, સોજ પટેરા તથા વેંગણાં
દરેક શેર ગા, કાંદા શેર ગા, ધી તોળા પ, સોજી ચીચોરા કાઢેલી
આમલી નવટાંક, રાઇગા દાણા તોળો ૧ અથવા ભરેલું ઉપસેલી
અમચી ૨, જીરું તોળો ગા અથવા ભરેલું ઉપસેલી અમચી ૨, નીમક
તોળો ગા, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, લસણની છુટી મોટી
કળા ૮, કરીલીમના છુટાં મોટાં પાદડાં ૧૫, મોટાં સુકાં મરચાં ૪ થી ૫.

આમલીને સોજી ઘોઈ અંદરનું પાણી કાઢી નાખવું. લસણની
કળાને છોલી કાંદામાંથી અડધાને છોલી તેના મોટા કટકા કાપવા
અને દાળને ચુંટી કલઈ ભરેલા પાટીયામાં ઘાઇ તેમાં લસણ તથા
કાંદાના કટકા નાખી દાળ આવલ સાથે ખાવાની હોય તો માહે ઠંડું
પાણી સવા શેરને નવટાંક અને રોટલી સાથે ખાવાની કરવી હોય તો
નવટાંક પાણી આછું નાખી ઢાંકણ ઢાંકીને ચુલે મધ્યમ બળતે સુકવું.
વેંગણાં તથા પટેરાને છોલી દાઢ ઇંચ જેટલા બેઉના કટકા કાપીને
ઠંડાં પાણીમાં ભીનવવા. રાઇ તથા જીરું ચુંટી એહ ભેળાને તેમાંથી
અડધું લઈ તેની સાથે મરચાં તથા હળદને સાફ પાતા ઉપર બારીક
મસ જેવું પીસીને કાઢી લઈ તેનો ગાળો કરવો. આમલીને પણ
એમજ બારીક મસ જેવી પીસીને કોડીનાં વા લુમાં સુકવી. દાળ
ચરે તેટલાં પટેરા તથા વેંગણાંના કટકાને બીજા કલઈવાળા પાટીયામાં
પાણી શેર પાણી સાથે બીજે ચુલે મધ્યમ બળતે મેલી આકી રહેલાં
જીરું તથા રાઇમાંથી એમાં અડધું નાખી ઢાંકણ ઢાંકવું અને પટેરા
નરમ થાય તેને માહેથી કાઢી લઈ વેંગણું તદનજ નરમ થાય ત્યારે
અંદરથી બધું પાણી કાઢી નાખીને અંદર નાખેલાં રાઇ તથા જીરું
સુધાંજ વેંગણાંને કરછીયા ઘણું બરાબર ઘુંટી નાખવું. તેટલાં દાળ
બરાબર ચરીને નરમ થાયને ઉતારીને એક વાસણમાં અંદરનું બંધું
પાણી કાઢી લઈને પછી સાફ પાતા ઉપર દાળને કાંદા તથા લસણ
સુધાંજ ઘણીજ બારીક પીસીને બધી કાઢીને પાછી તપેલીમાં નાખી
તેની અંદર પેલાં ઘુટેલાં વેંગણાં, નીમક તથા પેલા પીસેલા મસાલાનો
ગાળો નાખી બધું સારીકાતી મેળવીને પછી દાળમાંથી કાઢી લીધેલું

અધું પાણી બરાબર ભેળા કરીલીમનાં પાદડાંને સોજાં ઘોષ માહે તે તથા પટેરાના રંગેલા કટકા નાખી ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે ઝુકવું, પણ હેઠે લાગે નહીં માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ચાવલ અથવા રોટલી સાથે ખાવા જેવી કરીને ઉતારવી. પછી બાકી રહેલા અડધા કાંદાને છોલી બારીક ભુકા જેવા કાપી સાફ કઢાઇમાં ધી કકડાવીને તેમાં એ કાંદા અને પેલું બાકી રહેલું ૭૩ તથા રાઇ નાખી ચમચથી ફેરવ્યા કરવું અને અધું ઘણું પેશ લાલ થાવને ઉતારીને દાળની તપેલીની અંદર ધી સુધાંજ અધું ફરવું રેડીને ચમચથી મેળવવું. આએ દાળ મળહની લાગે છે.

દાળ મસુરની મસાલાની તથા મોલી.

આએ ચોપડીમાં દાળ ઉવરની ધાંતશાકની તથા દાળ ઉવરની મસાલાની છાપેલી છે તે બધીમાંથી ગમે તે એક રીતથી કકત મસુરનીજ દાળને તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લઇને તેજ રીતે પકાવવી. જે મસુરની દાળ મોલી કરવી હોય તો દાળ ઉવરની મોલી આએ ચોપડીમાં છાપેલી છે તે રીતે એ મસુરની દાળ તેટલીજ લઇને પકાવવી. પણ એ દાળ જલદી ચરે છે માટે એમા પાણી આજુ રેડવું.

દાળ વાલની મસાલાની તથા મોલો.

મીઠા યા કડવા વાલની સોજી દાળ માપીને ભરેલી ટીપરી ૧, કાંદા શેર ૧૧, આદુ તેળો ૦૧, લસણ તેળો ૦૧, ધાણાજીરોનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૧૧ થી ૨, નીમક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચો ૧, દલેલી હળદ ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, દલેલાં મરી સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, કોથમીર છુડી ૪ નાં પાદડાં, મોઝાં લીલાં તથા સુકાં મરચાં દરેક ૩ થી ૪.

દાળને ચુંડીને ત્રણ ચાર કલાક કંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી કંડાં પાણીથી ધોવી. કોથમીર તથા લીલાં મરચાંને ધોઇને જાડું કાપવું અને સુકાં મરચાંને પીસ્વાં. આદુ લસણને છોલીને છુદવું. પછી કાદાને છોલી તેમાંથી બે ભાગના કટકા કાપવા અને એક ભાગને વાતરના કાંદાની કાની બારીક સેવ જેવા કાપી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ધીમાં લાલ તળી માહે આદુ લસણ વધારી તેમાં હળદ મેળવી ૧૦, નીમક, કાંદાના કટકા તથા આસરે દોઢ શેર કંડું પાણી

રેડી ઢાંકીને મધ્યમ બળતે મુકવું અને અડધા શેર જેટલું પાણી બળેને ધાણાજીરાંનો મસાલો, મરી તથા પીસેલાં મુકાં મરચાં નાખ્યાં. તે પછી અંદર અડધા શેર જેટલું પાણી રેહ ત્યારે કોથમીર તથા લીલાં મરચાં નાખી અમચથી ભેળી બધું પાણી સુકાવા દેવું નહીં પણ રોટલી સાથે ખાવા માટે એ દાળને જરા ઢીળા જેવીજ ઉતારવી, કારણ દાળ રેડતાં પાણી સોસીને મુકી થાય છે. ઘુંટેલી દાળ પસંદ હોય તો તૈયાર થાયને કરછીથી ઘુંટી નાખવી. ચાવલ સાથે ખાવાની દાળ કરવી હોય તો દાળને ઘુંટયા પછી તેમાં થોડું પાણી ભેળી કકરા પાડી ઘટ કરીને ઉતારવી. મજાહતા સોજાં ચરબદાર ખાર ચુસ્દાને ચીરી ઘોષ્ટને પછી તદનજ વાસ નીકળાને સોજાં થાય ત્યાં સુધી નીમક તથા ચોખાનો આટો લગાડીને ઘોવા અને બળે કટકા કાપી દાળતી સાથેજ નાખીને મજાહતા નરમ પકાવવા. એ નાખ્યાથી દાળનો સ્વાદ વધારે સારો થાય છે.

વાલની દાળ મોલી પકાવવી હોય તો ઉપર મુજબ દાળને પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ઘોષ્ટને ફક્ત નીમક તથા હળદ નાખી એક શેર ઠંડું પાણી રેડીને ચુલે મુકવી અને પાણી બળેને મોકરી દાળ ભેંધયે તો એમજ રાખવી અને મરજી પડે તો ઉતારીને કરછીથી ઘુંટી નાખવી. ત્યાર બાદ એક પાશર કાંદાને છોલી બારીક સેવ જેવા કાપી નવટાંક થીમાં લાલ તળાને ઘી સુધાંજ દાળમાં નાખવું. એ બેડ દાળ આંમલાં અથવા કરવંદાંની બનાવવી હોય તો ચાર કાચી કોચલ કેરીને છોલી ઉભાં બે ફાડયાં કાપી ગોટલી કાઢી નાખીને તે અથવા કાચાં મોટાં એક પાશર કરવંદાંને ઘોષ્ટ દાળ ચરીયા પછી પાણીનો થોડો ભાગ હોય ત્યારે માહે એ બેમાંનું એક જ હોય તે ભેળવું અને તે નરમ થાયને દાળ તૈયાર કરીને ઉતારવી.

દાળ સાત જાતની સ્વાદીષ્ટ.

ઉવર; મસુર; અરદ; અણા; મગ; વાલ તથા વટાણા એ સાત જાતની દાળ બધી મળાને શેરીયાંથી ભરેલી શેર ૧, કાંદા શેર ૧, પટેલ તથા ઘી દરેક શેર ૦૫, ચીચોરા કાઢેલી સોજી નવી આમલી શેર ૦૮, દોધીના છોલેલા કટકા તથા ધાણાજીરાંનો મસાલો દરેક તોળા ૪, છોલેલા રાતાં ફાહોળાંના કટકા તોળા ૩, નીમક તોળા ૧૫, દલેલાં મરી; શાહજીરં; દલેલી હળદ તથા આડુ દરેક તોળા

ભા, મેથીના દાણા; ઝેળચી; લવંગ; જયફળ; જવંત્રી તથા સુકું લસણુ દરેક તોળા ૦૧, તજ વાલ ૫, મોડું સોણું નાળીયેર ૧, નાનું ખીયાં વગરનું વેંગણું ૧, ઝીણું પાદડાંની મેથીની ભાજીની ઝુડી તથા કોથમીરની ઝુડી દરેક ૩, મોટાં લીલાં મરચાં ૮, નર બકરાંનું સોણું દોઢ રતલ ગોસ્તના મોટા કટકા ખારા પકાવેલા.

જયફળ, જવંત્રી, તજ, ઝેળચી, લવંગ, જીરું તથા મેથીના દાણાને ઘણું બારીક છુંદવું. કોથમીરને કુમળા ડાંડા સાથેજ પાદડાં રાખી ઝેને તથા મરચાંને ઘાવું. નાળીયેરને ખમણી તેમાંનાં અડધાંનું દોઢ પાથેર દુધ કાઢી કોડીનાં વાસણમાં ઝેમાં આમલીને એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ડોહરું કાઢી લઇ છુંછો ફેંકી દેવા. વેંગણું તથા પટેરાને છોલી કટકા કાપી દોધી તથા કોહોળાં સાથે ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખવું. ભાજીને ઘોષને ઝીણી કાપવી આડુ લસણુને છોલવું. કાંદાને છોલી પોણા શેરના કટકા કાપીને ઠંડાં પાણીમાં નાખ્યા અને બાકીના પાથેર કાંદા સાથે કોથમીર, મરચાં, આડુ, લસણુ તથા અડધાં નાળીયેરને ઘણું બારીક પીસીને બધાં ધીમાં કઢાઇમાં લાલ તળી રાખવું. પછી ચણા, ઘુવર તથા વાલની દાળને થુંદી ઠંડાં પાણીમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી તદનજ કઢાઇ ભરેલી તપેલીમાં ઠંડાં પાણીથી સોજી ઘોષ જે શેર પાણી તથા નીમક નાખી ચુલે ચુકવું અને જે કકરા પડે ને બાકીની બધી દાળને થુંદી સોજી ઘોષને આગમચથી તૈયાર રાખી માહે તે, કોહોળાંના, વેંગણુના પટેરાના કાંદાના કટકા, દોધી, પટેરા, ભાજી સહણું ઘોષને ઘાણાજીરાંના મસાલા તથા બધા છુદેલા સામાન સાથે દાલની તપેલીમાં મેગવી ઢાંકણુ ઢાંકવું. દાળ સીજે ત્યારે ઉતારીને તેમાં પેલા તળેલા સામનને તેમાંનાં ધી સુધાંજ માહે ભેળાને પછી કરછીથી સારીકાની થુંદી એકરસ કરવું અને ગ્રેવી સાથેજ પેલું ખાઈ ગોસ્ત અંદર નાખી આમલી સાયનું નાળીયેરનું દુધ રેડી એક કકરો પાડીને ઉતારવું. એ દાળ ઘણી સ્વાદીઠ થાય છે. કોઈથી દાળને ગરમ પાણીથી કઢી ધોવી નહી. કારણ પછી તે દાળ ચરશે નહી પણ દતરધ જશે.

દીનર અથવા એક ફાસ્ટ રોલ.

મીઝનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૨, સોણું માખણુ રતલ ૦૧, પદરખાનાંનું ખમીર દુધના પાથેરાના માપથી ભરેલુ

પાથે ૧, વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, તાજું ઇંડું ૧, દુધ અપ મુગપ.

ઇંડાને ખાવાતા કાંટાથી સારીકાતી દોડવડું અને આટાને કણ્ઠ ભરેલી કચરોટ યા ખુનચામાં ચાળાને તેમાં ઇંડું, માખણ તથા નીમક ભેળાને ખમીર મેળવી દુધને ગરમ કરી અપતું અપતું નાખી શુદ્ધિને યોગ્ય આટો બાંધીને તેના સફાઇદાર બાર ગોળા કરવા. પછી ભુંજવાનાં પત્રાંતી ઉપર જરા સાટો છાંટી તેમાં ત્રણ ઇંચને અંતરે બધા ગોળા મુકી ખપીર ચઢવા માટે ચુપા આગળ જરા છેટે ત્રણ કલાક મુકવું. પછી ઉપર જરા દુધ ચોપડીને ગરમ ભડીમાં પંદરથી વીસ મીનીટ ભુંજવાં.

દુધ કેમ કકરાવવું.

દુધ ગરમ કરવાનું હોય તે વાસણ ત્રીજા ભાગ જેટલું ખાલી રેહ તેટલા કલઈવાળા પાટીયામાંજ ઉમેશ નામવું. છેક ઉપર સુત્રી ભરવું નહી. કારણ કકરો પડતાં દુધ ઉપર ચઢી ઉભાઇને બાહેર નીકળી જાયે. જ્યારે દુધમાં કકરો પડવા માડશે ત્યારે તે ઉપર ચઢવું જાયે, તે છેક ઉપર સુધી આપીને બાહેર ઉભાઈ જાય તે અગમચ નાનું વાસણ હેય તો તુર્ત ઉતારી તેને ઉલાવીને હેઠે બેસાડવા પછી પાછું ચુપા ઉપર મુકવું. પણ ઘણું દુધ ભરેલું મેટું વાસણ હોય તો ઉપર બરાબર ચઢી રેહ કે તુર્ત તેમાં કચલી યા ચમચ ફેરવી યા હેઠેનું બગતું કાઢી નાખવું અથવા પંખાથી ફેરવી પવન નાખવો. પણ સડથી સેડથી રીત એ છે કે તુર્તજ દુધમાં સોજાં પાણીના થેડા છાંટા છાંટવા, તેથી ઉભાતું દુધ બાહેર નહી જતાં પાછું હેઠે બેસી જાયે. એ રીતે દુધ ઉપર આળા પછી પાછું બરાબર બેસી જાય ત્યારે એક જોશ એટલે કકરો આવેલો ગણવો. એ રીતે જેટલી વખત દુધ ઉપર આવે તેટલા કકરા પડેલા જણવા. આમ્ને ચોપડીમાં કોઈ કોઈ મીઠાઇમાં પેહલે ઇંડાં દુધમાં ખાંડ નાખીને પછી કકરા પાડવા છાપેલું હોય છે. પણ દુધ કદાચ થોડા કલાકનું વાસી થયેલું હોય છે તો પછી પેહલે ખાંડ ભીળીને જોશ અપતાં દુધ કોઈ વખત ફાટી જાય છે. માટે પેહલે તદતજ સોજા કલઈવાળા પાટીયામાં દુધને એક કકરો પાડીને પછી ખાંડનો કચરો કાઢી બરાબર સોજા કરીને તેમાં નાખ્યા પછી ગમે તેટલા કકરા પડે છે તોય દુધ ફાટવું નથી.

દુધનાં પફ.

ચુંટી તદન સાફ કરીને એક પાથિર ખાંડ તૈયાર રાખવી અને સોજી તદનજ તાજી ચોખ્ખું એક શેર દુધને તદન સાફ કલક-વાળા પાટીયામાં નાખી સુણે બળતાં ઉપર મુકી માહે એક જ્વેશ આવેને તેમાં ખાંડ નાખવી અને તે પછી ખીજ એ ત્રણ કકરા પાડી ઉતારીને ઠંડું થવા દેવું. પણ ઉકાળતી વેળા તેમજ ઠંડું કરતાં માહે ચમચ યા કરછીને ઉલટેસુલટે હાથે નહી પણ જમણી યા ડાબી જે તે એકજ તરફ ફેરવવી. દુધ તદન ઠંડું થાયને નેટનાં સાફ ઘોતાં કપડાંને પાણીમાં બીનચી જરા નીચવીને તપેલીની કીનારીની ઉપર સરખું ટાઇટ દોરીથી બાંધી લેવું અને એક ઉડી કથરોટ યા ખુનચામાં ઠંડું પાણી ભરી તેમાં તપેલી મેલીને આગ, અગાસી અથવા ધરનાં સીંધાં છાપડાં જેવી તદન ખુલ્લી જગ્યા કે જ્યાં તપેલીમાં ઝાકળ પડી શકે તેવે ઠંકાંણે પેહલી રાત્રે મુકવું અને સહવારે સકાલે પાછલી રાત્રીએ ત્યાંથી તપેલીને ઉંચકી લઇ જો બની શકવું હોય તો ખુલ્લી અગાસીવાળી જગ્યામાં અને જો ત્યાં ખેસી નહી શકાય તો પછી ધરમાં ઠડકાળા જગ્યામાં તપેલી મુકી કપડું છોડીને દુધની અંદર ઘણો સોજો ગોલાખ નાના એ ચમચા ભડોને નાખી દુધની ઉપર કીમનો બદો પોપડો બંધાયલો હશે તેને બરાબર માહે ભેળીને પછી દુધ ઘોળવાની લાકડાંની રવી આવે છે તેને તપેલીમાં મુકી એક હાથની હથેલીથી ઘોળવું. રવી તપેલીનાં તળાયાંને અચડાવ્યાથી ઘોળાશે નહી તેમજ તપેલીની વચમાં રાખીને ઘોળાયાથી પણ ચઢેલું શીણુ લાગી જશે, તેટલા માટે તપેલીની એક બેરડું પર તળાયાંથી જરા અળગી રાખીને ઘોળવું. જેમ થતાં તપેલીમાં બધું શીણુ ચઢવા માડે છે પણ તે શીણુ પોચુંજ કાઢવું નહી, પણ મજાહતું ઘટ થાયને લાગે નહી તેમ સંભાળથી ઉપર ઉપરથી દુધ વગર મોટા ચમચાવડે કાઢતાં જવું અને તંપ્લરમાં દાખી દાખીને બધું શીણુ છેક ઉપર સુધી ઉપસેલું ભરી એજ રીતે જ્યાં સુધી શીણુ ચઢે ત્યાં સુધી ઘોળવું. એછા મીઠાસથી શીણુ વધારે ચઢે છે પણ તે સ્વાદમાં સારાં લાગતાં નથી. બધાં પફ થાય પછી ઉપર જાયફળ ખમણવું. જે વધારે સારાં પફ કરવાં હોય તો ગોલાખ તથા જાયફળ નાખવું નહી, પણ બરાબર ટેસ્ટ લાગે તેટલું તેને બદલે વેનીલા એસેન્સ નાખી ચાર પાંચ ડીપાંજ એસેન્સ આપરો નાખવું અથવા એ એક એસેન્સને બદલે ટેસ્ટ

મુજબ સોજી તાજી રાજબેરી ઍસેન્સ બેળવું. ઍસેન્સ નાખ્યાથી પફ ધણા સરસ ટેસ્ટનાં થાય છે. પણ ધણાં થતાં નથી. આઈસક્રીમના રંગનાં પફ બનાવવાં હોય તો દુધ ઘોળવાની અગાઉ આઐ ચોપડીમાં રંગ આઈસક્રીમનાં છાપેલા છે તે અથવા તેવા તૈયાર પણ મળે છે તે થોડો ભેળાને દુધ જરા ઘેરા રંગનું કરવું. કારણ ઘોળાયા પછી પફ ખુલ્લા રંગનાં થાય છે. ઉપર લખેલી કોઈ પણ ચીજ દુધમાં નાખવાને બદલે અમથું રાજબેરી સીરપ ટેસ્ટ મુજબ દુધમાં ભેળીયાથી પણ સ્વાદ ધણો સારો થાય છે પણ તેનાં પફ ધણાંજ થોડાં થાય છે. ઐ સીરપનાં બનાવવાં હોય તો ઐનાં દુધમાં ખાંડ નાખવી નહીં. કારણ સીરપથીજ મીઠાં થાય છે. બદામના જેવા ટેસ્ટનાં પફ કરવાં હોય તો દુધમાં નાખવાના ગોલાખમાં બદામનું ઍસેન્સ છ ટ્રીપાં નાખવું. દુધને કકરા પાડીને ઉપર મુજબ ઠંડું કીધા પછી ગમે તો ઐક શર દુધ માટે તાજી ઐ ઇડાંની સફેદીને કાણુ કફ ચઢાવીને દુધ ઠંડું થયા પછી માહે તે બરાબર ભેળવીને પછી હારમાં મુકવું. ઉપર લખ્યા મુજબ ઠંડીની રૂઠમાં જાકળમાં મુક્યાથી પફ બને છે. પણ કદાચ બીજી રૂઠમાં ખાવાનો શાખ થાય તો પછી ઉપર મુજબ દુધને ગરમ કરી ઠંડું પાડ્યા પછી માહે કફ ચઢાવેલી સફેદીને ઐમાં પણ બરાબર ભેળીયા પછી છાલકી માટી તપેલીમાં નીમક સાથે આઈસના કટકા ધણા પુરતા ભેળીને તેની અંદર દુધવાળી તપેલીને ઢાંકીને દોઢી ઐ કલાક સુધી મુકી રાખવી, પણ દુધમાં નીમક જાય નહી તેની સંભાળ રાખવી અને દુધ તદન ધણુંજ ઠંડું થાયને ઉપર લખ્યા મુજબ ગમે તે ટેસ્ટ માટે અંદર ભેળી તપેલી આઈસમાંજ રાખીને ઉપર મુજબ ઘોળાને પફ બનાવવાં. પણ હારમાં મુકેલાં દુધની કાની ઐમાં ધણું શીણુ ચઢીને પફ વધારે થતાં નથી. ઐક શર દુધમાંથી ફક્ત મોટું ઐકજ તંબલર થાય છે. ઐમાં તડકાંને વખત શીણુ ચઢે છે ખરું પણ તે પાછું ઐસી જાય છે, તેટલા માટે સુરજ ઉગવા અગાઉ અથવા અસ્ત થયા પછી બનાવ્યાથી બરાબર થાય છે. પફ ઘોળવાની લાકડાંની રવી નહી હોય તો પછી લાકડીના જેટલા પતળા બાંયુનો અડધા ગજ જેટલો કટકો લેવા, પણ તેના ઐક છેડા તરફ ચાર તસુ જેટલો બાંયુ મુકીને પછી ગાંઠ આપેલા હોય તેમ લેવા અને તે ગાંઠ આગળ દોરી બાંધી લેવી અથવા તેની અંદર ઐસ્ટું લોઢાંનું ચા પીતળનું ખોજું અથવા કડી ભેરવવી પછી ઐ ચાર તસુ બાંયુને ગાંઠ સુધી ચાર ભાગમાં

સરખો ચીરીને તેમાં દોઢ તમુ લાંખી બાંધુતી પતળા એ ચીપને ચોકડીની કાની ખોસીને એ ચીરેલા ભાગને છુટો પાડવા. એ ચી રીતે બનાવ્યાથી રવીને બદલે તે ચાલશે, એમ ખીટરથી પણ પક ઘોળાય છે.

દુધ પડવા ફરમાસુ.

ભુકો નહી પણ બધા આખા સોજાં સફેદ નરા પડતા માપેલા ટીપરી ૧ અને તેનું વજન તોળા ૧૨, તદનજ સોજાં બિળ વગરનું ચોખ્ખું દુધ શેર ૨૧, સોજા પેઠલાં નંબરની ખાંડ શેર ૧, કીસ્ટેલાઈઝડ કુટ રતલ ૦, બદામની નવી ખીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક નવટાંક, એળચી તોળો ૧૧, જયફળ તોળો ૦૧. ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૫, વેનીલા એસેન્સ નાનો ચમચો ૧૧.

એળચી જયફળને છોલીને છુંદવું. આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળા છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘોઘ ઢોરડું કરીને જડું છુંદવું અથવા ઘણીજ આરીક સ્લાઇસ કાપવી. કીસ્ટેલાઈઝડ કુટના ઝીણા કટકા કાપવા. પડવાને ચુંટી ઠંડાં પાણીથી સોજા ઘોઘ સફેદ કરીને એમાં નાખવા. પછી એક કલઘ ભરેલી તપેલીમાં પાણીને બરાબર કકરો પાડીને તેમાં ઘાયલા પડવા નાખી ઢાંકણ ઢાંકી ત્રણ મીનીટ થાયને ઉંઘાડીને પડવાને દાખી જોયા અને બરાબર નરમ થયા નહી હોય તો પાછા ઢાંકી એમ નરમ થાયને ઉતારીને ખોપાંમાં એસાચી કાઢીને તેની અંદર ચટ્ટી ખેતી રકાખી મુકીને તે પર વજન મેલી અંદરનું બધું પાણી ઝરેને સોજાં વાસણમાં કાઢી ઠંડાં થાયને ગાંગડા હોય તે ભાંજીને પડવા છુટા કરવા. ત્યાર બાદ કલઘ ભરેલા પાડીયામાં દુધને ચુલે મુકી ખાંડમાં કચરો હોય તે કાઢી સોજા કરવી અને દુધમાં બરાબર એ કકરા પડેને માહે ખાંડ મેળવીને પછી બાફેલા પડવા બિળી ચુલે મધ્યમ બળે ઉંઘાડું રાખી હેઠે લાગે નહી માટે ચમચથી ધુંટયા કરવું અને થોડો વખત થાયને બદામ પસ્તાં બિળા એમજ ધુંટયા કરવું અને દુધ બળીને મળાહનું પતળા દુધપાક જેવું થાયને ઉતારવું. ઘણું ઘાડું કરવું નહી, તેમ કીધાથી ઠંડું થયા પછી પડવા ટુળીને બધું કાણુ થઈ જાય છે. ઉતાર્યા પછી તપેલીમાંની બધી વરાગ હડી જાયને કીસ્ટેલાઈઝડ કુટ, જયફળ,

એળચી, એસેન્સ તથા ગોલાખ ભેળીને ચાખી જોવું અને ગોલાખ તથા એસેન્સ થોડું લાગે તો પુરતો ટેસ્ટ લાગે તેટલું બીજું અંદર ભેળવું. પછી આઇસમાં દુધ પડવાનું વાસણ ફેંકી મળાડનું કંડું કરીને ખાવું. આએ દુધ પડવા મળાડના દુધપાક જેવા થાય છે. કેસર નાખીને દુધ પડવા બનાવવા હોય તો તેને માટે આએ ચોપડીમાં સેકીને છુંદેલી યા વાટેલી કેસર છારેલી છે તે મુજબ પાંચ વાલ એટલે એઆની ભાર સોજી ખરી કેસરને સેકી વાડીને તેમાં બે નાના ચમચા સોજો ગોલાખ ભેળવો. અને ઉપર પ્રમાણે દુધ પડવાને રાંધીને ઉતારતી વેળા એ કેસરમાંથી થેડી થોડી કરી ઘટે તેટલી મેળવી પીળા રંગના પડવા કરીને પછી ઉતારવું. પણ એમાં છેલ્લે એસેન્સ તથા ગોલાખ નાખ્યા નહી, તેમજ ફીસ્ટેલાઇઝડ ફુટ પણ નાખવું નહી.

દુધ પડવા સાધારણ.

દુધ પડવા ફરમાસું ઉપર છાપેલા છે તેમાં લખ્યા જેટલા પડવા લઈ તેજ રીતે ચુંદી લોઈ બોચામાં નાખી પાણી ઝહરી ગયા પછી કાઢી ગાંગજ ભાંજી છુટા કરીને વખાતા રાખવા. નવી બદામતી ખીજ નવટાંકને એજ પડવામાં લખ્યા મુજબ છોલીને છુંદવી. એક તોળો એળચીના દણા તથા બે તોળો જાયફળને છુંદવું. પછી સોજાં સવાથી દોઢ શેર દુધને કલક ભરેલી તપેલીમાં ચુલે મેલી એક કરે પડેને તેમાં અડધો શેર અને વધારે મીઠા જોડયે તો નવટાંક વધારે ખાંડ ભેળીને ઉતારીને તેમાં એક કલાક પડવાને ભીનવી રાખ્યા પછી ચુલે ઉંઘાડું મુકી માહે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને એક કરે પડેને છુંદેલી બદામને છુટી પાડીને માહે તે મેળવી બીજો એક કરે પડેને ઉતારી વાળ ઉડી જાય પછી ઘણું સોજો ગોલાખ નાના પાંચ ચમચા તથા એળચી જાયફળ ભેળવું. ગમે તો એને પણ ઉપર દુધ પડવા ફરમાસુમાં લખ્યા મુજબ આઇસમાં મુકવા. આએ પડવા ચાવીને ખવાય તેવા થાય છે માટે કોઈને નરમ પસંદ હોય તો દુધ પડવા ફરમાસુમાં લખ્યા મુજબ એ પડવાને પણ બાંધીને પછી દુધમાં ભીનવીને ઉપર પ્રમાણે બનાવવા.

દુધપાક.

સોજું તાવડું ગોખડું ભેળ વગરનું દુધ શેર ૨, સોજી સફેદ મેઠા ખાંડ શેર બી, નવી બદામતી ખીજ તથા બે ભેલાં નાનાં પસાં

દરેક નવટાંક, ઝેળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ તોળો ૦૧, ઘણો સોજો ગોલાખ નાના ચમચા ૫, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૨ થી ૩, સોજું ધી ખપ મુજબ.

આએ ચોપડીમાં બદામ, પસ્તાં તથા ચારોળી છોલવાની રીત છાપેલી છે તે મુજબ બદામ પસ્તાંને છોલી ઘોષ્ટને આડી ઘણી બારીક રેલામસ કાપવી અથવા શુકું છુંદવું. ઝેળચીના દાણાને જાદા અને જયફળને બારીક છુંદવું. પછી એક તદન કલઈ ભરેલા પાટીયાની અંદર બધે જરા ધી ચોપડવું, તેથી દુધ તપેલીને વળગશે નહીં, તે પછી તેમાં દુધ રેડી મોટે બળતે ઉંઘાડું મુકી ઉભાય નહીં માટે અવારનવાર ચમચ ફેરવવી અને ખાંડમાંનો કચરો કાઢી બરાબર સોજી કરી દુધ અડધું બળેને માટે એ મેળવીને દુધપાક ઘાડો થાયને ઉતારવો અને બદામ પસ્તાંના ગાંગડા વળેલા હોય તે બરાબર ભાંજીને પછી તે દુધપાકમાં ભેળી બધી વરાળ ઉડી જાય પછી બાકીનો સામાન ભેળવો. ગમે તો છરેલા ચાખ્ખા, ઘઉંનો ઝીણો રવો અથવા સાચુચાખ્ખા એ ત્રણમાંથી જે તે એક ચીજ દોઢ તોળો લેવી અને તેને ચુંટી સોજાં કપડાંથી નુછી સાફ કરીને સેજ ધીમાં ખરમોટી દુધમાં એ કરરા પડે પછી તેમાં નાખી કલઈ ભરેલી કરછીથી ઘુંટયા કરી ઉપલીજ રીતે એ દુધપાક તૈયાર કરવો. ગમે તો ગોલાખને બદલે ગોલાખનું ઍસેન્સ સાત ટીપાં નાખવું.

દુધપાક ૨ નો.

સોજું ચોખ્ખું ભેળ વગરનું તાજું દુધ શર ૧, સોજી ખાંડ શર ૦૧, નવી બદામની બીજ નવટાંક, છુંદેલી ઝેળચી તથા જયફળ દરેક તોળો ૦૧, ઘણો સોજો ગોલાખ નાનો ચમચો ૧, વેનીલા ઍસેન્સ ચમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૨ ની કડણુ કફ ચઢાવેલી સફેદી.

બદામને છોલીને છુંદવી. પછી દુધમાં ખાંડ પીગળાવી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ગાળાને તેમાં સફેદીને સારીકાની મેલવી ધીમે બળતે મુકી ઘુંટયા કરવું અને એ દુધપાક જરા વખતમાંજ ઘાડો થશે પછી ઉતારીને બાકીનો સામાન માટે બરાબર ભેળવો. ગોલાખને બદલે ગમે તો ગોલાખનું ઍસેન્સ પાંચ ટીપાં નાખવું.

દુધપાક, જમ, જેલી, કીમ અથવા ફ્રુટ પાશેરાનાં માપથી ભરવાની રીત.

આમે વીવીધ વાંતીમાં જમ, જેલી, દુધપાક, અથવા કીમ તથા રાજબેરી, આંબેરી, યુસબેરી જેવી ફાઈ પલુ ફ્રુટ દુધ ભરવાના પાશેરાનાં માપથી ભરીને લેવા છાપેલું હોય તો તેને તેમ ભરવા માટે પેહલે દુધ ભરવાના પાશેરામાં પાણી ભરીને તેને એક કપમાં રેડવું અને તેનેથી કપ ફેટલું ભરાય છે તે ધ્યાનમાં રાખીને અંદર ભરેલું પાણી કાઢી નાખવું અને કપના તેટલાજ ભાગમાં ઉપર લખેલી ફાઈ પલુ ચીજ ભરીને લેવી. ઉપલી ફાઈ પલુ ચીજ પાછંટનાં માપથી ભરીને લેવા કહે છે છાપેલું હોય તો એક પાછંટ માટે બે પાશેર જેટલું ભરીને લેવું.

દુધપાક નાળીયેરનાં દુધનો.

તદનજ સોજીલું ઘણું મોટું પાકટ નાળીયેર ૧, સોજી ખાંડ તોળા ૪, જુના સોજાં જીરાસાલ ચોખા તોળા ૨, નવી બદામની બીજ તથા ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં દરેક તોળા ૧૧, છુંદલી એળચી તથા જાયફળ દરેક વાલ ૫ એટલે બેઆની ભાર, ઘણું સોજે ગોલાખ નાનો ચમચો ૧૧.

બદામ પસ્તાંને છોલી ઘાસને બારીક સ્લાઈસ કાપવી અથવા જાડું છુંદવું. ચોખાને ચુંટી સોજાં ઘાઈ નીમક વગર એમજ બાફેલા નરમ પકાવીને ગાળણીમાં એસાવી કાઢવા. નાળીયેરનો બધો તદન સફેદ ભાગજ અમથુવા અને પાતાને ઘાગથી ખુબ ઘસીને સોજે ઘાઈ સાફ કરીને પછી અડધા શેર પાણીને એક કકરો પાડીને ઉતારી નાળીયેરમાં તે અડધા પાશેર જેટલું નામીને પીસવું. પછી એક સોજાં બોલની ઉપર મજબુત જાંજર કપડું સુકી તેમાં એ પીસેલું નાળીયેર પાણી સુધાંજ થોડું થોડું નામી ભચડીને બધું દુધ ગાળી લઈ છુંછામાં પાછું એમજ પાણી નામી પીસીને દુધ કાઢી લીધા પછી ત્રીજી વાર એમજ કરીને દુધ કાઢ્યા પછી તેને પાશેરાથી ભરી જોવું અને બે પાશેરમાં એમજ થયું હોય તો પછી ઘટે તેટલું ખીજી પાણી નાખી એક વખત એમજ પીસી દુધ કાઢીને બરાબર બે પાશેર કરવું. ત્યાર બાદ એક કલઈ ભરેલા પાડીયામાં

નાળાચેરનાં દુધ સ.થે ચાલ બિળી ઠાંકણુ ઠાંકીને મધ્યમ બળતં સુકવું અને તેમાં એક કકરો પડેને ખાંડ ભિગી થોડી વાર ઘુટ્યા પછી બદામ પસ્તાં નાખીને ઘુટ્યાજ કરી જરા ઘટ દુધપાક જેવું થાયને ઉતારીને એળચી, જલકૂળ તથા ગોલાખ ભેળી ઠંડો થાયને ખાવો. એ દુધપાકમાં નાળાચેરનો ટેસ્ટ બીલકુલ આવતો નથી અને દુધના જેવોજ સારો લાગે છે.

દુધપાક સેહેલો.

મીલને પેહલાં નાંખરનો ઘડુનો સવા તોળો આટો લઇને એક કપમાં નાખી નાના હઠી ચમચા (ફર્ટસ્પુન) ભરીને ઠંડાં પાણીમાંથી જરા જરા કરી બધું ચમચા વડે આઠામાં સારીકતી મેળવીને સેજબી ગાંગડો રાખવો નહી. ત્યાર બાદ સોજાં ચોખ્ખાં તાજાં પોણા ચેર દુધને કલક ભરેલી તપેલીમાં ચુલે સુકી એક કકરો પડેને તેમાં ઉપસેલા ભરેલા નાના ત્રણ ચમચા ખાંડ મેળવી બીજો એક કકરો પડેને પેલો પાણી ભેળેલો આટો હેડે કરી જાય છે તેને પાછો બરાબર મેળવીને ઝીણી ધારે ચુલા પરનાં દુધમાં રેડતાં જઘ માહે જલદી જલદી બિળી દધને ઘુટ્યા કરવું અને દુધપાક જેવું ઘટ થાયને પુર્તજ ઉતારી પાડી માહે ત્રીસ ડીપાં વેંનીલા એસેન્સ તથા પાંચ ડીપાં ગોલાખનું એસેન્સ ભેળવું. મરજી પડે તો એ તેળા નથી બદામની બીજને છોલી છુદીને તે તથા છુંદેલી એળચી જલકૂળ દરેક ૦૧ તોળો અંદર નાખવું. આમ દુધપાક સારો થાય છે.

દુધમાં ખાખ સીંગર.

બદામ દરાખ ભરેલી માનતી સીંગર તથા ખાખ ખાધા વગર પડીને સુકું થયાથી પછી તે ખાવામાં સાફ લાગણું નથી, માટે તેને ભાંજી ભુકો કરી સોજાં દુધમાં બાંનવીને તેની ઉપર ત્રણ ચાર આંગળ આવે તેટલું બીજું દુધ રેડીને પછી બરાબર મેળવીને ચાખી જેવું અને મીઠાસ એછો લાગે તો ટેસ્ટ મુજબ થોડી ખાંડ ભિળા સોજી તપેલીમાં નાખી ચુલે સુકીને ઘુટ્યા કરવું અને જરા ઘટ થાયને ઉતારી ઘણી સોજી ગોલાખ થોડો ભેળવો. જરા ઠંડું થતાં એકઠણુ થશે.

દુધમાં વઉંની રોટલી. (રાંધેલા દરન.)

ભનેલા દરન હોય તો તે એ લેવા અને તે નહી હોય તો બીજું કાંઈ પણ માહે નાખ્યા અથવા થી લગાડીયા વગર ઘડેલા આઠાની

મોટી પાપડીના જેટલી નાની એ રોટલી વણીને તેને ભુંજવી અને તે ઠંડી થાયને ભાંજીને થોડા કલાક ઠંડાં પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી તદ્દન નરમ થાયને અદરનું બધું પાણી નીપારીને કાઢી નાખ્યા બાદ ભાંજીને બરાબર એકરસ કરી સોજી તપેલીમાં નાખી તેમાં સોજી એક પાશર દુધ, છાલીને છુંદેલાં સાત સાત બદામ, પસ્તાં, ઘાયલી કીસમીસ દરાખ સતર તથા ઉપસેલા ભરેલા નાના એ ચમચા ખાંડ ભેળા ચુલે મુકી ઘુંટયા કરવું અને ઘટ થાયને ઉતારી ટેરટ સુજ્ય છુંદેરી એળચી, જાયફળ તથા સેન્ને ગોલાખ ભળવો.

દુધમાં ચોખાની રોટલી.

ઉપર દુધમાં ઘઉંની રોટલી છાપેલી છે તેજ રીતે પણ ઘઉંની રોટલીને બદલે તેટલીજ નાની પતળી ચોખાની તાજી એ રોટલીને રાંધવી.

દુધમાં પાંઉ.

એક સોજી નાની તપેલીમાં સોજાં અડધા પાશર દુધમાં ખાંડ ભળીને મીઠું કરવું અને પઉની એક પતળી કાતરીના ગરને થોડી વાર એમાં ભીનવી રાખ્યા પછી ચમચાથી બરાબર મેળવી નાખીને ઇંગારે મુકી ઘુંટયા કરવું અને જરા કઠણ થાયને ઉતારવું આએ સાદા હલકો ખોરાક એક વરસતાં બચ્ચાં માટે છે.

દુધમાં સુતરફેણી.

થોડા દીવસની વાસ્તી થયલી સુતરફેણી ખાવામાં સારી લાગતી નથી માટે તેને કકડો પાડેલાં દુધમાં ભીનવી રાખીને ખાતી અથવા સુતરફેણી ભીજતાં એ આંગલ જેટલું દુધ ઉપર આવે તેટલું નામીને પછી એ ત્રણ કકરા પાડી ઘટ કરીને ખાવું. મરજી પડે તો ટેસ્ટ માટે જરા સેન્ને ગોલાખ નાખવો. એ સુતરફેણી ખાવામાં સારી લાગે છે.

દોહોલ (ગોવાની મીઠાઈ.)

ધણાં મોટાં સોજાં પાક્ટ નવાં નાળાંયેર ૨, સેન્ને ગોવાનો કાળો ગોળ શેર ૨૦, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તલ ૮૦, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧.

નાળીયેરને ખમણી સાફ પાતા ઉપર પીસી પાણી નાખ્યા વગર એમજ નીચવીને બધું દુધ કાઢી લઈ મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને જીંડું રાખવું. પછી રહેલા છુંછામાં જરા પાણી નાખી પીસીને એક પાશિર ઠંડાં પાણીમાં મેળવી દુધ કાઢી ફરી એકવાર પીસી પાણી નામીને એમજ દુધ કાઢી લઈ ગાળીને તેમાં ખીજી ઠંડું પાણી ભેળી બધું મળીને ભરેલું ચાર શેર કરવું અને ગોળને ભાંજી જીરો કરી એમાં બરાબર પીગળાવીને પાછું ગાળવું. ત્યાર બાદ આટાને ચાળી તદ્દન કલઈ ભરેલી ઉભા ઘાટની ગંજીયા તપેલીમાં નાખી માહે ગોળ સાથનાં દુધમાંથી જરા જરા કરી બધું બરાબર મેળવી સેજ પણ ગાંગડો રાખવો નહી. તે પછી માહે નીમક ભેળી ચુલે ધીમે બળતે મુકી હાથ રાખ્યા વગર કલઈવાળી ચમચથી છુંટયા કરવું અને જરા કઠણ જેવું થાયને ઉતારી સોજી થાળીમાં નાખી ધી લગાડેલાં ફાંસીયાનાં તળીયાં વડે એ ઇંચ જીંડું સરખું ચાપી ઠંડું થાયને મોટાં બરશીનાં દેશં જેવા કટકા કાપી કાઢી હેઠેનું પડ વધારે સફાઈવાળું થાય છે માટે કટકાને તવાથાથી ફેરવીને મુકવા, ગમે તો નવટાંક બુંજેલાં કાજી અથવા ભોંયસીંગને છોલી જીંડું છુંદીને દોંદોલ તૈયાર થવા આવેને માહે ભેળવું. એ દોંદોલ ચાર દાઉડા રહી શકે છે. એ મીઠાઈ ગોવાના કાળા ગોળનીજ વધારે સારી થાય છે પણ તે મળી શકે નહીં તો પછી અંહી પણ કાળો જેવો ગોળ આવે છે તે મલે તો બનતાં મુકી તેની બનાવવી. પણ તેથી નહીજ મળે તો પછી બજોળ ખેરો લાલ ગોળ આવે છે તે લેવા, પીળા રંગનો લેવો નહી.

દોધીનો ડુંબો.

ધણું મોટું મીઠું કઠણ પાકટ એક દોધી લવું અને તેનું ડીઝકું જરા મોટું કાપીને દોધીની અંદરનો ગર તથા બીયાં સફાઈથી કોતરી કાઢી છાલ છોલીને આપ્યુંજ તોળી તેનાં વજન પ્રમાણે એક શેર એ દોધીએ સોજી મેદા ખાંડ એક શેરને હીસામે લેવી અને શીરો બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ એનો શીરો બનાવવો. પછી દોઢીના ખાંચામાં સમાય તેટલી નવી બદામની બીજ, ભાંજેલાં પસ્તાં, ચારોળી તથા ફીસમીસ દરાખ બધું સરખે ભાગે લઈ પેહલાં બેને છોલીને તેના બધે કટકા કાપવા અને ચારોળીને છોલીને આખીજ રાખી બંધા મેલાંને ઘાઈ ગાટી તપેલીમાં ધી કકડાવી તેમાં

જુડું જુડું બધું કજ્જું તળાને કાઢ્યા પછી તેમાં છુદેલી એળથી તોળો ૧ તથા જાયફળ તોળો બા ભેળી એ બધું દાખી દાખીને દોધીમાં ભરવું. પછી ડીઝકાંને છોલી તેનો દાંડો રેહવા દધને આખાં ડીઝકાંની છાલ છોલી કાઢીને પાછું દોધીની ઉપર દાખીને સરખું મુકી તે છુડું પડે નહી તેમ સંભાળથી સોજી દોરી વડે સરખું મજબુત બાંધી લઈ અથવા નવા જુતારાની સળી ખોસીને પછી ખાવાના કાંટાવડે આખાં દોધીને છુટા છુટા બરાબર ચોખા દેવા. ત્યાર બાદ એ સમાય તેટલાં મોટાં ઉંડાં કલઈ ભરેલાં ગંજીયા તપેલાંમાં બધો શીરો રેડી તેમાં દોધીને આડું મુકવું અને બધેથી શીરો પીને એક સરખું લાલ થવા માટે ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ફેરવ્યા કરી દોધી આસ પીચે અને શીરો ટાઢટ થાયને ઉતારવું. કાઢીને ઘણુંજ લાલ પસંદ હોય તોજ ગમે તો શીરામાં બાળેલી ખાંડનો રંગ જરા પેહલેથીજ ભળીને સેજ રતાસ કરવો અથવા તજના થોડા કટકા નાખવા.

દોધીનો દુમ્બો ૨ જો.

તદન પાકટ મીઠું જાડું અને દુમકું ફીંગણું એક દોધી લેવું અને ઉપર પેહલા દુમ્બામાં લખ્યા મુજબ અંદરથી બધું કાઢી નાખી બાહરની છાલ છોલીને તૈયાર કરવું. પછી મરઘી, બટક અથવા ગોસ્ત એ ત્રણમાંનું ગમે તે એકને મજાહનું ખાઈ પકાવાને તેનાં હાડકાં કાઢી નાખીને નકી માસ લેવું અને થોડા સારી જાતના પટેટાને છોલી ઝીણા કટકા કાપી તે તથા થોડી નવી બદામની બીજને છોલી બધે કટકા કાપી તે તથા થોડી કીસમીસ દરાખને સાફ કરી ઘોઘ તળાને એ બધાંને પેલાં ખારાં પકાવેલાં નકી માસમાં નાખી ટેસ્ટ મુજબ જરા નીમક નાખી બધું બરાબર ભળીને દોધીમાં સમાય તેટલું દાખીને ભરવું અને ડીઝકાંને છોલી પાછું તેની જગ્યા ઉપર લાઠીથી વળગાવીને પછી દોરીથી બાંધી લઈ ભાગે નહી તેમ સંભાળથી ખાવાના કાંટાથી તેની ઉપર છુટા છુટા ચોખા દેવા. પછી એક કલઈ ભરેલાં ઉંડાં ગંજીયા તપેલાંમાં દોધી દુબતાં પણ ઉપર આવે તેટલું ધી નાખી ધીમે બળતે કકડાવીને તેમાં દોધીને ઉભું મુકી મજાહનું બદામી રંગનું તળવું, પણ દોધી વચમાંથી હેઠે ડાળે નહી માટે સંભાળ રાખી ચુલ્હાની નાખમાં નળીમાંનો કટકો મુકીને, તેથી ત્યાં ઘણું તાપ લાગશે નહી.

દોધીને ઉબુંજ રાખવું, આડું કરવું નહી. આંખે રીને દોધી તળાય તેટલાં ખીજાં એવાંજ તપેલાંમાં ખીજે ચુલે દોધી કુખતાં પાંચ આંગળ ઉપર આવે તેટલો સોજા ખાંડનો ચાસવાળો શીરો તૈયાર કરવો અને તેમાં ટેસ્ટ લાગે તેટલો ઘણો સોજો ગોલાખ ભળવો. પછી તળાયલાં દોધીને આંધરાંની ખે મોટી ચમચથી કાઢીને શીરામાં ઉબું મેલી ધીમે બળતે ઉઘાડું રાખવું અને થોડો ચાસ પીથેને ઇગારે રાખી મળહનુ મુરખ્યા જેવું થાયને કાઢવું. ઘણું લાલ પસંદ હોય તો શીરો તૈયાર થાયને આંખે ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છે તે જરા ભેળીને શીરો શીકા લાલ રંગનો કરવો.

ધોયલા એટલે ભીના ચોખાનો આટો.

રંચુનનો ઉલવો નામના તદ્દન સોંદ જાદા હુમકા જેવા ચોખા આવે છે તેવા આખા અથવા છરેલા મલે તો તે ચોખા લેવા અને તેને ચુંટી સોજાં ઘાઘ સાફ બોયાંમાં નાખી તપેલીની ઉપર મુકી માહેથી બધું પાણી બરાબર નીકળી જાય પછી ઘેતાં મલમલનાં કપડાંમાં ચોખા નાખી એવાંજ ખીજાં કપડાંથી અળગા નુછીને પછી બોયાંમાં મલમલતું કોરડું કપડું પાંચરી તેમાં ચોખા ભરી ઉપર છેડા વાળી લઇને પછી સાધારણ બધો આટો દલાય છે તેવી ઘંટીથી નહી પણ ઘણીજ હલકી ઘંટી કરીને એ ચોખાને દલવા. કરણ સાધારણ ઘંટીએ દલતાં તે ભારી હોવાના સખમે ચોખા પથરને ચીટકી જઈ અંદરથી સેવના જેવા આટો નીકળે છે. માટે ઘંટી ઘણી હલકી કરીનેજ એ ચોખા દલવા જોઇયે. અથવા સાધારણ રીતથી એજ ચોખા દલવા હોય તો ઉપર સુજ્ય ચોખાને ઘોઘ માહેલું બધું પાણી નીકળા જાય પછી ઘેતાં કપડાંથી બરાબર નુછી કોરડા કરીને ખીજાં સુકાં કપડાંની ઉપર ચોખાને પાંચરીને ઉવામાં શીરો ઉઘાડા મુકવા, તડકે મુકવા નહી, તેમજ તદ્દન સુકા પણ કરવા નહી. ચોખા સેજ ઉવાયલા જેવા હેય ત્યારે એને હલકી ઘંટીથી નહી પણ ખીજા આટાની કાતી સાધારણ ભારી ઘંટીથી દલવા. આંખે ચોપડીમાં જ્યાંખી ધોયલા અથવા ભીના ચોખાનો આટો લેવા છાપેલું હોય ત્યાં એ ભીના ચોખાનોજ આટો વાપરવો. પણ કદાચ એવો નહીજ અને તો પછી મીલનો પેહલાં નંબરનો ચોખાનો તાજો આટોજ લેવો, હલકો લેવો નહી. આંખે કોરડા કાપેલા ચોખાનો આટો ઇંટીના દાહડામાં ખીજે દીને પણ સાંજેજ રેહ છે, ખીમડો નથી.

ન્યુ ટ્રીટીવ ફીક.

શ્રેણી-વાદન લીકર ગ્લાસ ૨, સોજી ખાંડ નવટાંક, તાજાં ઇંડાં ૨, લીંચુ ૧ નો ગાળેલો રસ.

ઇંડાંની દાળને માટી સુપષ્ટમાં ખાવાના કાંઠાથી ખુબ દોહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવી બેઠેને ભિળાને માહે ખાંડ મેળવ્યા-પછી બધા સામાન સાથે બરાબર ભિળવો અને તેમાં ઉકાળા ગાળીને આપસ નાખેલું ઠંડું પાણી એ પાથેર ઐટલે એક પાછંટ ભિળીને પીવું.

નાન.

ધરનો દલેલો ઘઉંનો મેદો તથા રવો દરેક રતલ ૧૦, ખાંડ તથા ધી દરેક ચેર ૦, ખમીર તોળા ૪ અથવા સોજી ચઢાઉ તાડી ખાટલી ૦, દુધ અથવા મુજબ.

એક કલક ભરેલી કચરોટમાં આટા તથા રવાને આળી તેમાં ધી ભેળી ખાંડ નાખી ખમીર અથવા તાડી રેડી સારીદાની મસળાને અપતું અપતું દુધ નાખી કઠણ કરી ખુબ તરેહ યુંદીને ચુ. આગલ ઢાંકી રાખવું. પછી ખમીર ચઢે ત્યારે એના એ અથવા ત્રણ ગોળા કરી એક ઇંચ જેટલાં બાંધાં નાન થાપીને લઢીયાં સરખાં ભુંજવાં. માલોં નાન કરવાં હોય તો ખાંડ નાખી નહીં પણ જરા નીમક નાખવું.

નાનખટાઇ.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; ઘણો ઝીણો સોજો સફેદ રવો તથા ઘણું સોજું કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, દલેલી ખાંડ રતલ ૧૦, ખાખરા કીચેલા ઐળચીના દાણા તોળો ૧.

માખણને તારીને ઢોડીનાં મેટાં ફૂલેત દીશમાં નાખી હથેલી વડે પંદરેક મીનીટ ખુબ મથીને માહેથી પાણી નીકળે તો તેને કાઢી નાખ્યા પછી તેમાં જરા જરા કરી ખાંડ નાખી લગભગ બીજો અડધો કલાક મથ્યા પછી આટા સાથે રવાને ભિળી તે જરા જરા નાખી બીજો દોહથી એ કલાક સુધી ઐમજ મેળવી છેલ્લે ઐમચી ભેળવી અને નાનાં ખાટાં લીંચુના જેટલા ગોળા કરી તેની ઉપર છરી વડે ઘણાજ અળગા ચોકડી જેવા કાપ પાડી ભુંજવાનાં પત્રાંમાં અથવા તદનજ સપાટ તળીયાંની કલક ભરેલી થાળીમાં બધે ઇંચને

છેટે છેટે મુકવી. કારણ નાનખટાઈ ભુંજતાં પંથરાઈને મોટી થાય છે માટે પાશિ પાશિ હોય તે અથડી પડે. તે પછી ધીમી ભઠીમાં ભુંજવી અથવા તકરને પેહલે બળતાં ઉપર ગરમ કરીને પછી તેમાં મુકી હેઠે ઉપર ગામઠી કોલસાના છુટા છુટા ઇંગાર મુકવા અને તે બુજતા બધે તેમ પાછા બીજા મુકતાં રહી નાનખટાઈ કકરી પણ સફેદ રેહને કાઢવી. એ રીતે ભુંજવાને નહીં અને તો પછી તદનજ સપાટ તળીયાંની કલહ ભરેલી મોટી કથરાટ યા ખુનચાયાં ઉપર મુજબ મુકી તેની ઉપર બીજો સપાટ ખુનચો યા કથરાટ ઉલટું ઢાંકવું અને ત્રણ બદી ઘંટને ભોંયપર સરખે છેટે મુકી તેની ઉપર ગોઠીને નાનખટાઈવાળું વાસણ મેકી નાનખટાઈ હેઠેથી જલદી લાલ થઈ જાય છે માટે ત્યાં છુટા છુટા ઇંગાર મુકી ઉપર ઢાંકેલાની ઉપર સેજ વધારે ઇંગાર મુકવા. પછી ભુંજતાં નાનખટાઈ બરાબર પંથરાઈ રેહને હેઠેથી બધા ઇંગાર કાઢી નાખી ઉપર મુજબ સફેદ કકરી નાનખટાઈ ભુંજવી.

સુરતી નાનખટાઈના જેવી બનાવવી હોય તો મીઠાઈનું રવાદાર સોળું ધી અડધાં શરને ઉપર મુજબનાં વાસણમાં નાખી તેમાં સોળ મેદા ખાંડ અડધો શર નાખીને અડધો કલાક મથવું. અને તેમાં ચારથી પાંચ ટીપાંજ પાણી નાખવું. પછી ઘરનો દલેલો ઘઉંનો મેદા અડધા રતબમાં બે રતલ ઝીણો રવો ભેળી ઉપર લપેલી રીતેજ એને મથેલાં ધી ખાંડમાં મેળવીને તેના ત્રણથી ચાર ગોળા કરવા અને દલેલીની ઉપરજ એ આંગળા બદી નાનખટાઈ થાપી ઉપર કાપ મુકીને તેની ઉપર છુટાં છુટાં છોલેલી બદામનાં ફાડચાં વળગાવી ઉપલીજ રીતે પણ એ નાનખટાઈને શીજી લાલ ભુંજવી. એની મેળવણીમાં છુંદલી એળચી તથા જયફળ દરેક બે તેળો ભેળીયાપી વધારે સારા ટેસ્ટની થશે. એ સામાનની ભુંજેલી તૈયાર નાનખટાઈ સવા રતલ થાય છે. જો આટો તથા રવો બેઉ ઘણુંજ સોળું હશે અને મેળવણીને ખુબ તરેહ મથીને ઉલટી ઢીધેલી હશે તો સુરતની નાનખટાઈને ભાંજ્યા પછી અંદરથી છુટાં બે પડ હોય છે તેવીજ એ પણ થશે. ગમે તો પાંચ તેળા નવી બદામની બીજને છોલેને બારીક કટકા કાપીને તે પણ એળચી જયફળ સાથે ભેળવી.

નાળીયેરનું તેલ.

ઝાડની ઉપરજ પાકટ થઇને પછી ખરી પડે છે તેવાંજ બરાબર પાકટ થયલાં નાળીયેર બનતાં સુધી લેવાં. પણ તેવાં નહીજ મલે તો પછી સોજાં મોટાં સાધારણુ એ નાળીયેર લેવાં અને તેની ઉપર છરી ધસીને બરાબર સોજાં કીધા પછી તેને સરખા એ ભાગમાં ભાંજવાં. પછી ઘણા ઝીણા દાંતાની ખમણીથી હલકે હાથે કલધ ભરેલા ખુનચામાં અથવા સોજાં ફલેત દીશમાં નાળીયેરને એકદમ ઘણુંજ બારીક એટલે જાદા રવા જેવું ખમણવું, સેજ પણ જાડું ખમણવું નહી, તેમજ હેઠેનો રતાસવાળો ભાગ પણ ખમણવો નહી. એ રીતે ખમણેલું નાળીયેર એકદમ ઘણુંજ બારીક અને તદન સફેદ દુધ જેવું થાય છે. તે પછી પુરતા તડકામાં ઉંઘાડું સુકી સેજથી ભચડાય નહી તેમ વારંવાર હલકે હાથે ફેરવ્યા કરવું અને બધુ નાળીયેર મજાહતું સુકું વવરું જેવું થાય ત્યારે માહેથા ચમડીમાં જરા લઇને ભચડી જેવું અને અંદરથી દુધ જેવું નહી પણ તેલ જેવું નીકળે ત્યારે તડકાંમાંથી ઉંચકી લેવું અને ફાટી જાય તેવું સેજ પળુંબળું નહી પણ તદનજ મજાહત સેજ ઘટ સોજાં ધોતું સફેદ કપડું સમચારસ દોઢેક ખીલસ જેટલું લેવું અને સુકવેલાં નાળીયેરમાંથી એક મોટાં ખાટાં લીંચુ જેટલું એ કટકાની વચમાં સુકીને પછી કપડાંના ચારે છેડા સાથે પકડી તેને વળ આપીને અંદરનાં નાળીયેરને ગોળા જેવું કરીને પછી તેને ખુબ તરેહ ભચડી નીચનીને અંદરથી નીકળે તેટલું બધું તેલ એક નાનાં કોડીનાં સોજાં કોરડાં બોલમાં કાઢી લઈ છુંછો ફેંકી દેવા અને એ રીતે બધાં નાળીયેરનું તેલ કાઢી લઇને ઢાંકી રાખી ખીજે દીને કરે પછી ધોતાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને પોહોળાં મોઢાંની કચના બુચની સીસીમાં ભરીને આપો દીવસ તડકે સુકવું. બુચ દીધા કરતાં ઉપર કપડું બાંધીને એકાદ માસ રાખ્યાથી તેલ સેજ પણ ખોડું થતું નથી પણ મજાહતુ તદનજ નીતર પાણી જેવું રેહ છે તે પછી બુચ મારેવા. ત્રણ ચાર મહીના થાય ત્યારે હેઠે જે જરા કરે થયેલો હોય તો ખીજ સીસીમાં ગાળીયાથી તદનજ સોજાં થશે. ઉપર લખ્યા મુજબનું બરાબર કાઢેલું એ તેલ મજાહતું ઉતમ થાય છે અને સાધારણુ વચલાં પાકટ એ નાળીયેરનું તેલ તોજેલું એક પાથેર થાય છે. સખત

ધા પડ્યો હોય યા એમજ ડાજ્યું હોય તો ઘુર્ત સોજાં રૂતું પોહોગીયું
એ તેલમાં ભીજવીને ઉપર મુકી દેવું. પણ ઉપર કાંઈ આંધવું નહી
પણ દીવસમાં એ વખત રૂ વડે ઉપર જરા તેલ નીચવવું અને બીજે
દીને પોહોરીયું બદલયા કરવું. એ તેલથી ઘણાજ કરાર થાય છે
અને ધા જલદીથી રૂળાય છે.

નાળીયેરનું તેલ ર જી.

તદનજ પાકટ સોજાં મોટાં એક નાળીયેરને ભાંછી અમણીને
તદનજ સાફ પાના ઉપર પીસી એક કસઈ ભરેલા કાંસીયામાં હાથવડે
નીચવીને અધું દુધ કાઢી લઇને પછી છુંછામાં અડધો પાથેર ઠંડું
પાણી મેળી બાકી રહેલું દુધ પછું નીચવીને અધું કાંસીયામાં કાઢી
લેવું. પછી સગડીમાં થોડા ઇંગાર મુગી તેની ઉાર અથવા કેરોસીનના
એ કાકરાના ચુકાની ઉપર ધીની અંચે દુધનો કાંસીયો મુકવો અને
અધું દુધ બગી જઇને તદન નીતરું કાચ જેવું તેલ છુટું પડેને
એ ગ્લાસની ઉપર મક્કમવનાં ધોતાં કપડાંને ઢીલું આંધીને તેમાં તેલ
રેડવું અને કાંસીયાને સગડી યા ચુકાની ઉપર પાછો જરા ઢળેનો
મુકી બીજું તેલ નીકળે તને ગાળી લઈ એ રીતે પછું બીજી એક
વખત મુગી જે તેલ નીળે તો કાઢી લેવું. એક નાળીયેરમાંથી નાના
એ અમયા (ફર્જટ્સુન) જેટલું તેલ નીકળે છે તેલ કાઢી લીધા પછી
કાંસીયામાં હેઠે અમણના જેવો લાક પોપડો રેડ છે તેને કાઢીને
આંડ સાથે ખાત્રામાં સારો લાગે છે.

નીમકનું વજન.

ખાલી નાનો એક (ફર્જટ્સુન) હાથમાં પકડીને સફેદ નીમકથી
ભરેલાં વાસણમાં તેને ખોસીને નીમકથી બરાબર ઉપસેલો ભરે તો
તેમાંના નીમકનું વજન એ તોળા થાય છે, તેમજ સરકારી છાપની
મુંબઈની કારેલી એટલે સપાટ ભરેલી એક પાયત્રી સફેદ નીમકનું
વજન મુંબઈના ચાર રતલ થાય છે.

નીમકનો ઉપયોગ કેમ કરવો.

ગમે એવું સ્વાદીન પકવાંન હોય પણ તેમાં નીમક નાખતાં
લુથી જાય અથવા તો જોડ્યે તે કરતાં કમતી નાખ્યું હોય તો પછી
તે પકવાંનમાં બીલકુલ લેજટ રેડતી નથી અને તે તદનજ સ્વાદ

વગરનું થઇ જાય છે. તેટલા માટે કોઇ પણ પંકવાંતમાં નીમક વધતું
ઓછું નહીં પણ તેનાં મીઠાનસર બરાબર નાખીનેજ પકાવવું
જોઇયે. કેક, પુડીંગ, પેનકેક તથા માન અને એવીજ બીજી કોઇ
પણ મીઠાઇ આટાની મેળવણીની હોય તો તેમાં એક રતલ આઠાએ
વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી અડધીથી પોણી ચમચી ભેળાયાથી તેનો
ટેસ્ટ ખીગડશે નહીં પણ એાર વધારે સારા સ્વાદનું થશે, તેજ મીસાલ
સેવ તથા રાંધેલો રવો પકાવવામાં પણ તેનાં પ્રમાણ મુજબ જરા
નીમક નાખ્યાથી તે પણ સાફ થશે, તેમજ કોઈ પણ જાતનું કસ્ટર,
ક્રીમ, દુધપાક, દુધની બનાવેલી જંકી અને ખ્વા-માંશ જેવી દુધની
યા વગર દુધની બનાવતની કોઇખી ચીજમાં તથા કોઈ પણ મીઠાઈ
વગેરે બનાવવામાં પણ ઘણું સેજ નીમક નાખ્યાથી તેનો સ્વાદ પણ
વધારે સારો થશે. તો પણ એમ નાખવું યા નહીં નાખવું તે તો
ખાનારની મરજી ઉપર છે.

નોંધયો.

સોજ ખાંડ રતલ ૧, કડવી બદામની ખીજ તોળા ૭ા,
રેંકડીકાઇડ સ્પીરીટસ એવ વાઇન ખાટલી ૧.

બદામને છોલીને સાફ પીતળની ખલમાં છુંદવી અને દોઢ પાંચેર
ફાંડાં પાણીને કલઈ ભરેલી તપેલીમાં નાખી તેમાં ખાંડને પીગળાવીને
તેમાં બધો સામાન ભેળી સોજ બરણીમાં ભરી ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી
દસ દીવસ રાખવું. જે દરમ્યાં બરણીને વારંવાર હળાવ્યા કરવી. તે
પછી બરાબર ફરવા માટે ખીજ થોડા દીવસ રાખ્યા બાદ ઉપરનો
નીતરો દાઝ સાફ કપડાંથી ગાળીને સોજ ખાટલી અથવા પાઈટોમાં
ભરી ચપટ કુચ મારી લાખથી પેક કરવું. કડવી બદામને લીધે એહેરનો
ભાગ આવ્યાથી નોંધયો ઘણી સંભાળથી વાપરવો.

બીજી રીતે નોંધયો બનાવવો હોય તો પીચ અથવા એપ્રીકોટનાં
ફરીયામાંથી ખીજ નીકળે છે તે સાડા સાત તોળાને છોલી છુંદીને
એક ખાટલી ફ્રેચ બ્રંડી સાથે સોજ બરણીમાં ભરી ઢાંકીને ઉંદવાળા
જખ્યામાં બે ત્રણ દીવસ રાખી વારંવાર હળાવ્યા કરવું. તે પછી તેમાં
છુંદલી સોજ ખાંડ એક રતલ ભેળી થોડા કલાક બાદ ઉપર લખ્યા
મુજબ ગાળી ભરીને પેક કરવો.

પુર્ત વાપરવા માટે નોંધયો. બનાવવા હોય તો જે ઠેકાણે મળી શકતાં હોય ત્યાંથી સુધી તડકાંવાળી રૂઠાં પીચનાં ઝાડનાં કુમળાં પાદડાં તોડી તે રતલ ૦૧ લેવાં અને બીનવીને નીચવેલાં કપડાંથી નુછી ખરાબર સાફ કરીને એક બરણીમાં નાખ્યાં અને તેની ઉપર સોજો ઝંડી અથવા વીહીસ્ટી એક બાટલી રેડીને એ દીવસ રાખ્યા પછી એક રતલ સોજા ખાંડને કલકવાળી તપેલીમાં નાખી તેમાં દોઢ પાણર પાણી રેડી શીરો કરીને તે રેડી થોડા કલાક રાખી તદન ઠંડું થાયને બરણી સંભાળથી ગાળીને વાપરવો.

પઉવા નાળીયેર સાથે.

સોજાં સફેદ નવા પઉવા માપેલા ડીપરી ૨, સોજા શાકરીયા ખાંડ શેર ૧, નવી બદામની મીજ શેર ૦૧૧, ભાંજેલાં નવાં પસ્તાં શેર ૦૧, એળચી તોળો ૦૧૧, જયફળ તોળો ૦૧, સોજાં પાકડ નાળાંયેર ૩, સોજો ગોલાખ બાટલી ૦૧.

બદામ પસ્તાંને છોલીને જાડું છુંદવું. એળચી જયફળને છુંદવું. પઉવાને ચુંડી ઠંડાં પાણીથી ત્રણ ચાર વખત ઘોષ સોજાં કરી પાણી ઝરવા માટે સોજાં બોચાં અથવા આળણીમાં નાખવા નાળાંયેરને બારીક અમણી સોજાં પાતા ઉપર બેને પીસી પાણી વગરજ નીકળે તેટલું બધું દુધ નીચવીને કાઢી લઈ છુંછા ફેંકી દેવો અને એ દુધમાં ખાંડ પીગળાવવી. પછી પઉવા સાથે બાકી રહેલું અમણેલું એક નાળાંયેર તથા બીજો બધો સામાન ખરાબર ભળીને પંદર મીનીટ પછી ખાવું. નાળાંયેર સેજ મી ખોરાં નહીં પણ તદનજ સોજાં લેવાં અને ઝીણું દાંતાની અમણીથી બધું સફેદ અમણુવું, લાલ ભાગ લેવો નહીં.

પઉવા નાળીયેર સાથે ૨ જ.

બીજી રીતે નાળાંયેર સાથે પઉવા બનાવવા હોય તો ઉપર એવા પહેલા પઉવામાં લખ્યા મુજબનો બીજો બધો સામાન તૈયાર કરવો. પણ નાળીયેર બેજ લેવાં અને તેમાંનાં એકને અમણીને એમજ રાખવું અને બીજાં એકને અમણી ઉપર મુજબ દુધ કાઢી પઉવાને ઘોષ ડોરડા કરીને નાળીયેરના પાણીમાં પંદર મીનીટ બીનવી રાખ્યા પછી યોગ્ય થાયને તેમાં પહેલા પઉવામાં લખ્યા મુજબ

બીજે બધા સામાન ભીનીને એક છાલકી કલઈ ભરેલી લંગડી અથવા તપેલીમાં ભરીને તેની અંદર બેસતી રકાબી ચડી મુકીને તે પર કાંઈ વજન મેલી અડધા કલાક રાખ્યા પછી ખાવા.

પટેટા કોલ્ડ.

સારી જાતના સોજા એક રતલ પટેટા લેવા અને આગે ચોપડીમાં પટેટા મેંડ છાપેલા છે તે રીતે બાપી મેંડ કરીને એક દીવસ ચાળણીની હેઠે ઢાંકી મુકવા. પછી બીજે દીને અડધા શર કાંદાને છોલી છુદનાં પાડીને બારીક લુકા જેવા કાપવા. અને મીલનો પહેલાં નંબરનો ઘઉંને આટો તોળા પ, સોજું ફુલ પાથર ૧, માખણ તોળા ૩ તથા નીમક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧ લઈ એ બધું તથા કાપેલા કાંદાને મેંડ પટેટા સાથે બરાબર મેળવી એક મોલડને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને અથવા પાઈડીશને પુરવું માખણ લગાડી તેમાં ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મોલડમાં હોય તો ભઠ્ઠીમાં અને દીશમાં ભરેલું હોય તો ચુલા ઉપર મજાહનું લાલ ભુંજવું. ગરમીના દાહડા હોય તો પટેટાને થોડાજ કલાક રાખ્યા પછી બનાવવું.

પટેટા ડયેસ.

પટેટા મેંડ રચાએ ચોપડીમાં છાપેલા છે તે મુજબ મેંડ કાપેલા પટેટા શર ૧, ફુલની કીમ ભરેલી પાથર ૧, તાજું ઇંડું ૧ તથા ૩ ઇંડાંની દાળ, વાટેલું નીમક; છુદેલાં મરી; બારીક કાપેલી પાસ્ત્રી તથા કોથમીર દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧.

પટેટામાં ઇંડાંની ત્રણ દાળ તથા બીજે બધા સામાન બરાબર મેળવીને તેના કવાય જેવા ગોળા કરવા અને પેલાં આખાં એક ઇંડાંને રકાબીમાં ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દાહડીને એ ગોળાઓની ઉપર ચોપડવા. પછી ભુંજવાનાં પત્રાંની ઉપર મુકીને મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં લાલ ભુંજવા.

પટેટાના ગાંડીયા.

સારી જાતના સોજા પટેટા શર ૧, મીલનો પહેલાં નંબરનો ચોખ્ખો આટો ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૪, તાજું ઇંડું ૨, બારીક વાટેલું નીમક તોળા બા, સોજું થી બપ મુજબ.

ચણાની દાળની મોટી ફાલ જેટલાં આંધરાંના એક મોટા આરાને સોજે ઘાઘ નુંંછીને કોરડો કરવો અને એ આરાના જેટલાજ મોટી સપાટ તળીયાંની એંદ્યુમીન્યમની ઘણી છાલકી રકાળી અથવા કલઈ ભરેલાં ત્રાંખાનાં ઢાંકણને પણ સાફ કરી નુંંછીને કોરડું કરીને તૈયાર રાખવું. પછી પટેટા મેંડ છાપેલા છે તે મુજબ પટેટાને મેંડ કરવા અને ઇડાંને રકાળીમાં ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દાહવીને પેહલે પટેટામાં એ ભેળીને પછી આટો મેળવીને એના ત્રણ ગોળા કરી તેને દાળીને ચપટા કરવા. ત્યાર બાદ મોટી કઢાઈમાં ઘી નાખી અડધી ભરીને ચુલે બળતે મુકવી અને ઘી કકડીને માહેથી બરાબર ધુંમડો નીકળે ત્યારે બધું બળકું કાઢી નાખીને ઘણુંજ સેજ બળતું ચુલામાં રાખવું અને પેલા પટેટાનો એક ભાગ આરાની વચમાં મેલીને તેની ઉપર રકાળી યા ઢાંકણને ચકું મુકીને કઢાઈની ઉપર પાંચેક ઇંચ જેટલો દુર ઝારો રેહ તેમ એક માણસે આરાને ડાંડાથી મજબુત પકડી રાખવો અને બીજાં માણસે આરાની ઉપર મુકેલી રકાળીને ભાર મુકીને જોરથી દાબવી. જેમ કરતાં આરાના છેડમાંથી ગાંડીયા થઈને બાહર નીકળશે, તે બધા કઢાઈમાં પડે પછી છેલ્લે થોડા ગાંડીયા આરાનાં તળીયાંમાં વળગેલા રહેશે તેને છરી ફેરવીને છુટા પાડવા. તે પછી જરા વારે ગાંડીયા ભાગે નહી તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચથી અવારનવાર ફેરવ્યા કરી મજાહના કકરા શીકા લાલ રંગના તળાયને એજ ચમચથી કાઢીને સોજી ચાળણી યા ઓયામાં મુકી એજ રીતે બાકીના ગાંડીયા બતાવીને તળવા. પણ કઢાઈમાંનું ઘી છલકાઈ ચુલામાં પડીને ભડકું લાગે નહી તેની સંભાળ રાખવી. ઇડાં વાસી હશે તો વીસરાં લાગશે માટે તદ્દતજ તાજાં લેવાં. તીખા ગાંડીયા પસંદ હોય તો બારીક છુંદેલાં કાળાં મરી સપાટ ભરેલી એક ચમચીને પટેટાની મેળવણીમાં ભેળવાં.

પટેટાના હાડી ચાપ.

હેડે લપેલી કોઈખી રીતથી ચાપ બનાવવા હોય તો તે ચાપ તૈયાર થાય તેટલાં આંખે ચોપડીમાં પેંડીસ ખીખા પટેટાના છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ પણ સવા શેર પટેટાને બારીને મેંડ કરી રાખવા. અને ચાપને માટે ફરબે પણ કુમળાં નરનાં ગોસ્તના કાંકરના

પાંસ્ત્રીવાળા ભાગના બધે હાડકાં સાથના મળાઈનાં માસના ભરેલા
 છ ચાપ લેવા અને ચાપનું અંકેક હાડકું તેની નીચેનાં બધાં જાદાં
 હાડકાંની સાથેજ છરાયી ભાંજી કાઢી નાખીને બધાં ગોસ્તની સાથે
 પાંસ્ત્રીનું એકજ હાડકું વળગેલું રાખવું, પણ તે હાડકું જે લાંબું
 હોય તે ભાંજીને થોડું કાઢી નાખીને ચાપને ઠંડાં પાણીથી એક
 વખત સોજાં ધોવા. તે પછી એક તોળો આડું તથા લસણની જાદી
 છ કળીને છોલવું. દસ એળચીના દાણા કાઢવા. જીરું ઉપસેલી ભરેલી
 એક ચમચી તથા દલેલી હળદ સપાટ ભરેલી એક ચમચી લેવું અને
 ચાર લવંગ, મરીના છ દાણા તથા તજ પાંચ વાલ લષ્ટ એ બધા
 સામાનને જરા સરકામાં પાત્ર ઉપર બધા સાથે ઘણો ખારીક પીસી
 તેમાં અડધો તોળો નીમક મેળવીને પછી એમાં બધા ચાપને
 ખરમોટીને બધું મસાલો સાથેજ તદન કલષ્ટ ભરેલી તપેરીમાં નાખી
 સવા શર પાણી રેડી ઢાંકણ ઢાંકી પેહલે ધીમે બળને મેલવું અને
 અડધું પાણી બળેને ઇંગારે રાખી ચાપ ચીને તદન નરમ થાય
 અને બધું પાણી સુકાયને તેમાં સોજે જલદ સરકો હોય તેો અડધી
 પાષ્ટ એટલે ભરેલો એક પાશર અને નરમ સરકો હોય તેો તે દોઢ
 પાશર રેડી બળતાં ઉપર ઉંપાડું મુકી અવારનવાર કલષ્ટ ભરેલી
 ચમચ ફેરવવી અને બધો સરકો સુકાઈને પાછું સુકું થાયને સોજ
 રકાખીમાં બધા મસાલો સાથેજ ચાપને કાઢીને ઉપર ચાળણી યા
 બોયું ઢાંકી ઠંડું થવા દેવું. બીજી રીતે ચાપ બનાવવા હોય તેો
 ઉપર મુજબ કાપેલા છ ચાપને આઐ ચોપડીમાં ગોસ્ત અથવા
 મરચી ખારી છાપેલું છે તે મુજબ તદન નરમ પકાવીને ચેચીમાંથી
 કાઢી લેવા અને ઉપર ચાપ રાંધવા માટે જે મસાલો લખેલો છે
 તેટલો અને તેમજ મસાલો બનાવી તેમાં ઘણો જલદ સરકો મેળાને
 મસાલો ચોપડી શકાય તેટલો બધો ઢીળો કરવો, કણ રાખવા નહી.
 ત્યાર પછી એ રાંધેલા ચાપનાં માસને છરીથી દાખી ચપટું કરીને
 તેની બધી બોરડું પર છરી વડેજ એ બધો મસાલો સરખો ચોપડવો.
 ત્રીજી રીતથી ચાપ કરવા હોય તેો ઉપર છ ચાપ ખારા પકાવેલા
 લેવા લખ્યું છે તેજ મુજબ પકાવેલા એટલાજ ચાપ લેવા અને
 અડધો તોળો આડું તથા લસણની છ કળીને છોત્રી છુંદીને ત્રણ
 ઝુડી કોથમીરનાં કુમળાં ઝાંખળાં સાથનાં પદડાં તથા મોઢાં બે લીલાં
 મરચાંને ઘોષને માહેથી બધું પાણી નીચીને કાઢી નાખવું અને

ચીચોરા કાઢેલી દોઢ તોળો નવી આમલી તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી છરાં સાથે એ બધાને જરા સરકામાં બારીક પીસી ચોપડાય તેટલો ઢીળો કરવા માટે ઘટે તેટલો ખીજો સરકો તથા અડધો તોળો નીમક ભળીને એ બધો મસાલો છરી વડે બધા ચાપની ઉપર ચોપડવો અથવા તો આડુ, લમણુ, છરં તથા આમલીને જરા સરકામાં બારીક પીસી તેમાં સરકો ભળીને ચોપડાય તેવા બરાબર ચોચો કીધા પછી પહેલે ચાપને એ લગાડવો અને કોથમીરનાં અમથાં પાદડાં તથા મરચાંને ઘોષ કોરડું કરી બારીક કાપીને એના છ ભાગ કરી ચાપનાં મસાલા વાળા બેઠ પડતી ઉપર એ ભભરાવી દાખીને તેમાં બેસાડવું. ત્યાર બાદ ઉપલી જેખી ચીજથી ચાપ તૈયાર કીધા હોય તેને ભરવા માટે મેરડ પટેટાના છ ગોળા કરી તેને ચોખ્ખાના આટામાં રોળીને ઉથેલી પર એકી બધેથી સરખું પતળું થાપવું અને ચાપનું હાડકું ઉપરથી એક ઈંચ જેટલું બાહર રહે અને માસવાળો બધો ભાગ બાહર દેખાય નહીં તેવી રીતે તેની ઉપર ચાપ મેલીને તેની આસપાસ પટેટા વીટાળીને લપેટી લેવા અને બોરડુ પર પટેટા વધારે હોય તો તે કાઢી નાખીને ઉપરનાં હાડકાં તરફનો ચાપનો ભાગ ઉંઘાડો રહે નહીં માટે તે હાડકાં સાથે પટેટાને દાખીને વળગાવી સફાઈદાર ચાપ કરવા અને આગ્રે ચોપડીમાં પેટ્રીસ ખીમા પટેટાના છે તેમાં લખ્યા મુજબ પાંઉનું પુરવું કીમ એ ચાપની બધી બોરડુપર વળગાવીને પછી ચાપને જરા લંબગોળ અને ચપટા બનાવી ખાતી વેળા એજ પેટ્રીસમાં લખ્યા પ્રમાણે ત્રણ ઇંચને દોઢવી મોટી કદામમાં અથવા પેણામાં પુરવું થી નાખી તે કકડને તેજ રીતે ઇંચમાં ચાપને બોળીને મળાઈના કકરા શીકા લાલ રંગના તળવા. ઉપર લખેલી બધી રીતના મસાલાના બનાવેલા એ બધા ચાપ ઘણા સારા ટેસ્ટના થાય છે. પણ જો કોઈને મસાલાના પસંદ નહીં હોય તો ઉપર અમથા બારા ચાપ પકાવવા પહેલે લખ્યું છે તેમ પકાવેલા ચાપને પટેટામાં ભરવા અથવા થોડા પેલાતી સોસ અથવા લીંબુના રસમાં એ બારા ચાપને થોડી વાર બીનવી રાખ્યા પછી એને પટેટામાં ભરવા. આથેલાં કાચાં ગોસ્તના ચાપ કરવા હોય તો ઉપર મુજબ છ ચાપ કાપવા અને આગ્રે ચોપડીમાં કટલેસ ગોસ્ત અથવા મરચીનામાં લખ્યા પ્રમાણે એ ચાપને આથીને પછી એ કાચાજ

આપને ઉપર મુજબ મેં ૨૫ પટેલામાં ભરીને ઉપલીજ રીતે આપને
હાલ તળવા. એ રીતે આપેલું ગોસ્ત જો કે ચરી જાય છે તો
પણ પટેલાની અંદર વીટાળી લઇને તળીયા પછી માહેનાં ગોસ્તનો
રંગ બાલ કાચો જોવાજ દીસે છે.

પટેલાની સળી.

આમ્ને વીવીધ વાંતીમાં પટેલાનો વરખ છાપેલો છે તેજ પ્રમાણે
પણ તેમાં લખયા કરતાં જાદાં વેદર કાપીને પછી તેની સળી
કાપીને ઠંડાં પાણીમાં થોડીવાર ભીનવી રાખવી. પછી સોજ ઘાઘ
ચાળણીમાં નાખી તેમાંનું બધું પાણી નીકળી જાયને એ પટેલાના
વરખમાં લખયા મુજબજ આમ્ને સળીને મજાહની કકરી પણ સફેદ
તળવી. ગમે તો સળી કાપવાને બદલે મોટા પટેલાને છોલીને કોહોળું
ખમણવાની ખમણીથી આખાજ ખમણવા અને એ સળીને સોજ
ઘાઘ કોરડી કરીને ઉપર મુજબજ એ સળીને તળી નીમકનું પાણી
એમાં પણ નાખવાને ચુકવું નહી. એ સળી ઘણી બારીક થાય છે.
ચરબીને કકડાવીને તેમાં તળેલી સળી પણ સારી થાય છે માટે ગમે
તો તેમ તળવી.

પટેલાનો આટો.

સારી જાતના પણ અંદરથી જરા પીળાસ પર હોય તેવા
પટેલાને છોલીને ઘાવા અને તેને જાયફળની ખમણીથી ખમણીને
પછી સોજાં મોટાં વાસણમાં ઠંડું પાણી રેડી તેમાં એ પટેલાને નાખી
ખુબ ચોળી મેળવીને કલઈ ભરેલી ઝીણાં આધરાંતી ચાળણી યા
ખોયામાંથી બધું છાંડી લઈ દસ મીનીટ કરવા દેવું અને ઉપર બધું
પાણી તરી આવશે તે બધું નીતારીને કાઢી નાખી ખીણું સોજું
પાણી રેડી જ્યાં સુધી હોંના પટેલા પાણી સાથે મેળવતાં પાણી
મદળું નહી પણ તદનજ નીતરું થાય ત્યાં સુધી એજ રીતે પાણી
બદલીને કરવા દેવું અને જ્યારે છેલ્લે તદન નીતરું પાણી હોય તે
કાઢી નાખ્યા પછી હોં તદન સોજો સફેદ પાઉર જેવો આટો ઠરી
રહેશે તેને મોટી રકાખીમાં પાંચરીન તડકે સુકવા સુકા અવારનવાર
ફેરવ્યા કરવો અને તદનજ સુકો થાયને છુંદીને બાલની ચાળણી
હોય તો તેનેથી અને તે નહી હોય તો રંગ વગરની તારની બારીક
ચાળણીથી આજીને સોજાં તથા લીનતા દાખડામાં ભરી સપટ ઢાંકીને

પેક કરવું. એ આટો તદ્દન સફેદ થાય છે અને બરાબર મુકવેલો હોય છે તો વર્ષો સુધી રહી શકે છે. સુપ ઘાડો કરવામાં એ આટો નખાય છે તેમજ એનું સાધારણ પુડીંગ બનાવીને સીક માણસ તથા બચ્ચાને પચી શકે તેવું હલકું થાય છે. એ આટો કોઈ વાર આરાફ્ટને બદલે વેચાય છે.

પટેટાનો વરખ.

એક શર માટા પટેટાને છોલીને તેનાં એક સરખાં પતળાં બધાં વેફર કાપી ઠંડાં પાણીમાં નાખ્યાં. પછી પેનનાછકથી એક વેફરની એક તરફની કીનારીથી બારીક સેવ જેવો બધો વરખ ફરતો ગોળને ગોળ લાંબો કાપવા માડવો અને એ રીતે વરખ કપાતો જ્ય તોને ઠંડાં પાણીમાં નાખતાં રહી છેલ્લે લાગે નહીં તેમ સંભાળથી બધો ઘાઘને બોથમાં નાખી બધું પાણી નીગરાવા દેવું. તે પછી ઘણી માટી કઢાઈ અથવા માટા પાટીયામાં બે શરને આસરે થી નાખી ચુલે બળતે મુકવું અને થી બરાબર કકડીને માહેથી ધુંમાડો નાકળે તેમાં બધો વરખ પાંચરીને ચુલામાં બધે કરવું ઘણું ધીમું બળવું. રાખવું અને સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમકને નાના એક ચમચા ઠંડાં પાણીમાં પીગળાવવું. પણ તળવા મુકેલા વરખને વારંવાર ચમચથી ફેરવવો નહીં, તેમ કરતાં વરખ ભાગી જશે. માટે જરા કકરો થાયને સંભાળથી થોડે થોડે વારે આંધરાંની માટી ચમચથી ફેરવવો. પણ સેજબી રતાસ પકડવા દેવો નહીં અને મજાહનો કકરો પણ સફેદજ રહેતો તેની ઉપર નીમકનું પાણી છાંટીને પાછો સંભાળથી ફેરવવો અને પાણી પડયાથી વરખ નરમ થાય છે માટે પાણી બળાને વરખ પાછો કકરો થાયને ઊર્તજ ઉતારી પાટીને થોભ્યા વગર જલદી જલદી બધો વરખ માહેથી કાઢી લેવો. કારણ કકડતાં ધીમાં વધુ વાર રહેતાં રતાસ પકડશે. એ વરખ તળવામાં કાંઈ ઘણું ધી ખપવું નથી તો પણ પુરતાં હુબતાં ધીમાંજ બરાબર તળાય છે. ચરબીમાં તળેલો વરખ પણ સારો લાગે છે માટે ધીને બદલે પુરતી ચરબી લાઘને તેને બરાબર કકડાવીને તેમાં ગમે તો વરખ તળવો.

પટેટાનાં વેફર.

પટેટાનાં વરખમાં લખ્યું છે તેટલાજ પટેટાને છોલીને કાગજ જેવાં પતળાં વેફર કાપીને ઠંડાં પાણીમાં થોડી વાર ભીનવી રાખ્યા

પછી ઘોઘને કોરડાં થવા માટે બેયાંમાં નાખ્યાં. તે પછી એ વરખમાંજ લખ્યા પ્રમાણે કુખતાં ધીમાં લગલગ તદ્દત સફેદ બેવાંજ પણ મળકતાં કરાં વેફર તળવાં. એ વેફરને પણ તળતી વેળા વારંવાર ફેરવ્યાથી ભાગી નીકળે છે માટે વરખમાં લખેલી રીતેજ ફેરવીને તળવાં. ગમે તો એ વેફરને પણ ચરખીમાં તળવાં, તે પણ સારાં લાગે છે.

પટેટા ભુંજેલા.

સારી જાતનો એક મોટો અડધા શેર જેટલાં વજનનો પટેટો લેવો અને તેમાં નવા જુતારાની સળા અથવા હૈર પીનને વચોવચમાં આરપાર ખોસીને કાઢી લેવી. જેમ કીધાથી ભુંજતી વેળા એ છેડ વાટે માહેલી વરાળ નીકળી ગયાથી બાહેરની છાલ ફાટશે નહીં. તે પછી સળગેલા ચુકાનું બળણું તથા ઇંગાર ખસેડી ચુકાની વચમાંની ગરમ રાખમાં ખાડો ફરી તેમાં પટેટો મુકીને તેની ઉપર પાછી એ ગરમ રાખ ઢાંકીને પછી તેની ઉપર ઇંગાર મુકવા અને ચુલા વાપરવા માટે પાછું ઉપર બળણું કરવું. પદર વીસ મીનીટ થાયને બધું કાઢી નાખીને પટેટાનું પડ ફેરવવું અને પાછું પેહલેની કાનીજ ઉપર બધું મુકી બધો મળીને લગલગ પોણા કલાક થાય અને પટેટો નરમ થયો હોય તો કાઢવો. પણ એ ચરસામાંજ પટેટો બરાબર ભુંજશે. નાના પટેટા હોય તો તેને પણ ઉપર મુજબ છેડ પાડીને ભુંજવા. પણ તે જલદી થશે માટે તેને જલદી ફેરવવા અને ઉપર કરતાં ઓછે વખતે કાઢવા પણ વળા અડધા શેર કરતાંબી વધારે મોટા પટેટા હોય તો તેને ભુંજતાં વધારે વખત જોઈશે. ખીજી રીતે પટેટા ભુંજવા હોય તો કોઈ પણ જાતની ચીકણી માટીને પાણીમાં ભીતવીને જરા કઠણ જેવી કરવી અને અડધા શેર વજનના એક મોટા પટેટાની આસપાસ એ માટીનું અડધા ઇંચ જાડું પડ કરી લેવું. પછી પટેટાને ચુલા યા મોટી સગડીમાં પતળા ઇંગારે મુકીને તેની ઉપર તેમજ આસપાસ કોલસાના ઇંગારનું પતળું પડ કરી અડધા કલાક થવા આવેને ઇંગાર ખીસાડીને પટેટો તપાસવો અને મટોડાની ઉપર બધી ફાટ પડી હોય તો પટેટો ભુંજાયેલા જાણવો. પણ ફાટ પડી નહીં હોય તો તેમ થાય ત્યાં સુધી પાછો ઇંગારમાં રાખવો. એના કરતાં મોટા પટેટા પણ એજ

રીતે ભુંજવા પણ નાના હોય તો તેની આસપાસ મટોડીનું
૦૧ ઈંચનું પડ ફરવું અને તેને જલદી તપાસી જેવા.
કારણ તે જલદી ભુંજશે. કોલસા નહીં હોય તો પછી સોડી, ઘાસ
એવું સળગાવીને તેની અંદર પણ પટેટા ભુંજશે. ભુંજેલા પટેટાને
નીમક મરી સાથે ખાવા અથવા બાફેલા પટેટા છાપેલા છે તેમાં
લખયા મુજબ મેંશ કરી તેમાં માખણ, નીમક, મરી મેળવી તેજ
રીતે મોલ્ડમાં દાખી કાઢવો યા સરખો સફાઈદાર ઢગળો કરી તેની
ઉપર કાંઈ તરેહનું કટર દાખીને નકશી કરવી.

પટેટા મેંશ (ધુંદેલા પટેટા.)

અમથા ખાવા માટે નરમ બાફેલા પટેટા સારા લાગે છે,
પણ મેંશ કરવા માટે પટેટા જોઈએ તો સારી જાતના સોજાં પટેટાને
છોલીયા વગર છાલ સાથેજ સોજાં વાંધને આગે ચોપડીમાં બાફેલા
પટેટા છાપેલા છે તે મુજબ પણ નીમક નાખ્યા વગર એમજ
બાફવા સુકવા અને તેમાં ચુતારાની સળી બોકાય તેટલાજ નરમ
થાયને ઉતારીને પાણીમાંથી કાઢી છાલ છોલીને ગરમ હોય તેટલાજ
માહે ટેસ્ટ મુજબ થોડું વાટેલું નીમક નાખીને સોજાં પાસણમાં
સાફ કરછી વડે ધુંદીને માહે જરાબી આખી કગરસ રેહ નહીં તેમ
નરમ માવા જેવા મેંશ કરવા. બાફેલા પટેટાને કદીબી પાતા ઉપર
પીસીને મેંશ કરવા નહીં. કારણ તેમ કોધાથી પટેટા ચીકણા ચીવટ
થત્ત જાય છે, તેમજ ઘણા નરમ બકાયેલા પટેટા કરછી વડે મેંશ
કરતાં પણ તેખી ચીકટ થાય છે, તેટલા માટે હમેશા ઉપર લખ્યા
મુજબજ બારીને પછી કરછીથીજ ધુંદવા જોઈએ. કારણ કે આગે
ચોપડીમાં બટક પટેટાનાં બતાવેલાં કરી છાપેલાં છે તે તો સેજખી
ચીકટ થયેલા પટેટાનાં બતા શક્યજ નહીં, તેમજ આગે ચોપડીમાં
પેટ્રીસ ખીમા પટેટાનાં તથા પટેટાના હાડી આપ છાપેલા છે તે બેઉ
વાંતીમાં તેમજ બીજી જેખી વાંતીમાં ધુંદેલા, મસજેલા અથવા મેંશ
કાપેલા પટેટા કરી છાપેલું હોય તે સઘળાંમાં જોલ્યા વગર અને
ઘણા નરમ નહીં તેવાજ પટેટા બારી છોલીને ઉપસીજ રીતે મેંશ
કાપેલા લેવા. અમથા ખાવા માટે એ રીતે મેંશ કાપેલા પટેટા
હોય તેમાં ટેસ્ટ મુજબ જરા વાટેલું નીમક, ધુંદેલાં મરી તથા બે
ત્રણ તોળા સોજું કડણુ માખણ બરાબર ભેળાને પછી સફાઈદાર
ગોળા કરી તેની સપાટીની ઉપર છરીનું પાંતું ફરતીને સફાઈ કાપાં

પછી દાંખાને જરા ચપટું કરી મોટી તરેહ જેવાં કે જાનવર પક્ષીનાં વેલાતી મોટાં કટરને એ પટેરાની ઉપર દાખીને તરેહ પાડવી અને તે નહી હોય અને હાથ વડે તરેહ પાડતાં આવડવું હોય તો તેમ પાડવું અથવા નક્શીવાળાં ઘણાં છાલકાં મોદડને ઘણુંજ સેજ માખણુ ચોપડીને તેમાં એ પટેરાને દાખીને ભરયા પછી ઉલટાવીને આપું કાઢવું. એ બધી રીતે નક્શી કાઢવું જેવામાં સાફ લાગે છે.

પટેરા સ્વાદીષ્ટ.

પટેરા કોલ્હ છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ આશીને છુંદલા પટેરા રતલ ૧, સોજી કુધ પાથેર ૧, માખણુ તોળા ૩, જયફળની ખમણીથી ખમણુલું વેલાતી પતીર તોળો ૧૧, નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, રોસ્ત ગોસ્તની અડવા ખારાં ગોસ્તની ટ્રેવી વાઇન ગ્લાસ ૧.

પટેરામાં કુધ તથા નીમક ભેળવું અને માખણુમાંથી એક નાનાં પાઇદીશને જરા લગાડીને તેમાં પટેરાની મેળવણી પાંચરીને સરખી મુકીને તેની ઉપર પતીર ભભરાવી ટ્રેવી રેડી બાકીનું બધું માખણુ ઉપર મેલીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદૂરમાં લાલ લુંજવું.

પતરેલ.

ઘઉંને તથા ચોખાનો આટો ખેઉ મળાને માપેલા ડીપરી ૧, ચણાનો આટો ડીપરી ૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી તથા કાંઠા દરેક થેર ૦૧, સોજા ગોળ થેર ૦૧, લીલું નાળાયેર અથવા તદનજ નવું સુકું કોપરું એ એમાંનું જે તે એક ચીજ તોળા ૩, સોજા સુકાં મરચાંની જુકી તથા દલેલાં મરી દરેક તોળા ૨, નીમક તથા દલેલી હળદ દરેક તોળો ૧૧, આપું ૭૩; આડુ તથા ધાણાજીરોને મસાણા દરેક તોળો ૧, લસણનો કડો ૧, વસંઇનાં પાકાં કેળાં ૨, કોચમીર કુડી ૫, મોટાં લીલાં મરચાં ૮ થી ૧૦, ધી; આલુનાં પાદડાં તથા સોજાં મીઠું તેલ ૫૫ મુજબ.

કાંઠાને ભેભટમાં બરાબર લુંજવા અથવા છોલી છુંદનાં પાડીને ખુરીક જુકો કાપીને એને જરા ધી અથવા તેલમાં તળવો. આડુ લસણને છોલવું. કોચમીરનાં પાદડાં તથા મરચાંને ધોઇને કોરડું કરવું. સુકું કોપરું હોય તો તે, જીરું તથા લસણને ફીકરાં ઉપર લુંજવું. કોડીનાં વાસણમાં અડધા પાથેર ડાંડાં પાણી સાથે આમલીને એક

કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી ચોળાને ધાડું ડાહરું કાઢવું. પછી હુંજેલું કોપરું અથવા લીલું નાળાયેર જે હોય તેની સાથે ઉપલો બધો સામાન પાણી વગર પાતા ઉપર પીસવો અને કેળાંને ઘોળી છાલીને બધે કઠકા કાપી ચીરીને બધે ફાડ્યાં કાપી કઢાઈમાં થોડું ઘી કઠકાવીને તેમાં અધકચરાં તળવાં, કકરાં લાલ કરવાં નહી. ગોળનો લુકો કરીને સોળો કરવો. ત્યાર બાદ તદ્દન કલઈ ભરેલી કથરોટ ચા ખુનચામાં બધા આટાને ચાળીને તેમાં એક પાથેર જેટલું ઘી મેળવી કેળાંને તેમાં ભચડીને બરાબર ભેળાયા પછી એમાં બધો સામાન નાખી સારીકાની એક રસ કરી આમલીનું ડાહરું અપતું અપતું નાખી ચોપડાય તેવી ખરપતાં જેવી ઘટ મેળવણી કરીને ચાખી ભેવું અને આપણા ટેસ્ટ મુજબ ખાડું વીખું લાગે નહી તો ખીજી જરા મરચાંની બુકી તથા ખીજી જરા આમલીનું બાલું ધાડું ડાહરું કાઢીને તે ભેળવું, પણ વળી તેમ કરતાં મેળવણી પતળી નહી થાય તેની સંભાળ રાખવી. તે પછી આલુનાં પાદડાંને ઘેઈ સોજાં કરી ડીચકાં કાપી કાઢી નુછીને કોરડાં કરવાં અને એક સાફ ખુનચાને ઉચ્છેડો મુકી તેની ઉપર એક મોટાં પાદડાંનું સ્લટ્ટું પડ હેઠે ખુનચાને લાગે અને ઉલટું ખડબચડું પડ ઉપરથી રેહ તેમ મુકીને તેની ઉપર હાથવડે મેળવણી બધેથી એક સરખી જરા જાદી જેવી ચોપડીને પછી તેની ઉપર પાછું બીજું મોટું પાદડું હોય તો તે એક અને નાનાં હોય તો તેની ઉપર સમાય તેટલાં એજ રીતે ઉલટાંજ મુકી તેની ઉપર પાછું એમજ મેળવણીનું જાડું જેવું પડ ચોપડી એ રીતે બધાં પાંચ છ પડ મુક્યા પછી સામસામી બે બેરડુની પાદડાંની કીનારીને બધે આંગળ જેટલી વાળા લઇને પછી ત્રીજી તરફથી પતરેલની ગુંદરીને મળહની કઠણ વીટાળીને દોરાથી મજબુત બાંધી લેવી. એ રીતે બધી મેળવણી પુરી થાય ત્યાંસુધી બધી ગુંદરીઓ બનાવ્યા પછી એક મોટા કલઈ ભરેલા પાટીયામાં એક પાથેર જેટલું મીઠું તેલ નાખી ચુલે મધ્યમ બળતે મુકવું અને તેલ કકડેને તેમાં પતરેલની ગુંદરીઓને ગોઠવીને મુકી ઢાકણ ઢાંકવું અને એક પડ તળાયને ઉતારીને ભાગે નહી તેમ સંભાળથી પડ ફેરવીને પાછું ચુલે મુકી બીજું પડ તળાયને માહે એક શેર ઠંડું પાણી રેંડી ઢાંકાને ધીમે બળતે રાખવું અને પાણી સુકાય અને પતરેલ ચરીને કઠણ થાયને ઉતારીને અંદરથી કાઢીને છુટી છુટી મુકી ઠંડી થવા દેવી. પણ

પતરૈલ પોચીજ હોય તો કાચી હોવાથી ખીચું થોડું કકડવું પાણી રેડીને ચુલે રાખી તે સુકાય અને કઠણ થાયને ઉતારવી. મેથીનો સ્વાદ પસંદ હોય તો પતરૈલની મેળવણીમાં મેથીનો આટો ઉપસેલો ભરેલો એક નાનો ચમચો નાખવો.

ખીજી રીતે પતરૈલ બાફવી હોય તો એક ઉભા ઘાટની ગંજીયા ઝાટી તપેલીમાં પાણીને ખુબ કકડાવીને તેની ઉપર બેસ્વી કલઈ ભરેલી ત્રાંબાની ઝાટી ચાળણી મુકીને તેમાં કાચી પતરૈલની ગુંદરીઓને ગોઠવીને મેલવી અને ચાળણીની ઉપર ચપટ ઢાંકણ ઢાંકી હેઠે ઝાડું બળતું કરવું. પાણીની વરાળથી પતરૈલ બકાઇને બરાબર કઠણ થાય ત્યારે કાઢવી. પતરૈલ બકાઇને ચરેલી હોવાથી ફાઈ લોક એમ કાચી પણ ખાય છે. પણ ઠંડી થાયને તેજ દહાડે અથવા ખીજે દીને ગમે તેટલી પતળા યા જરા જાદી કાતરીઓ કાપી લોઢીની ઉપર સોજી મીઠું તેલ અથવા ઘી કકડાવીને ધીમી આંચે મજાહની કકરી લાલ તળા લીંબુ નીચરીને ખાઈ. આસ પાચલી પતરૈલ કરવી હોય તો પતરૈલને ધીમાં તળાયા પછી કાઢી લેવી અને થોડા ગોળને ભાજી ભુકો કરી કચરો કાઢી જરા પાણીમાં પીગળાવીને લોઢીની ઉપર રેડવો અને જરા આસ થાયને પતરૈલની તળેલી કાતરીઓને તેમાં પાથે પાથે સુકા બેઉ પડને બરાબર આસ પાઇને પછી ઉતારીને કાઢવી. કાઇને ઘણી કકરી પસંદ હોય છે માટે પતરૈલની કાતરીઓ ભાગી જાય તેમ બધી ફેરવ ફેરવ કરીને કકરી તળવી અને આસ પણ ગમે તો એમજ તળેલીને પાવો. આલુનાં પાદડાં જરવામાં જરા ભારી છે માટે મળા શકતાં હોય તો આલુનાં પાદડાંને બદલે શકરકંદના વેળાનાં ઝોટાં પાદડાં લઇને તેની ઝંજ રીતે પતરૈલ બનાવવી. પતરૈલની નાની ગુંદરી બનાવવા તેમજ બાફવાને ઘણી સેહલ પડે છે અને વળા તેવી બધાંને હાથે બની શકે છે માટે જો તેવી બનાવવી હોય તો તે અકેક ગુંદરી માટે એક ખીલસનાં વ્યાસનાં બપે કુમળાં પાદડાં લેવાં અને પાદડાં ઝોટાં હોય તો એક ગુંદરી માટે તેણું એકજ પાદડું લેણું અને ઉપલીજ રીતે તેની ઉપર મસાલાનું જાડું પડ ચોપડી વીટાલીને બાફવી. પણ એની કાતરીઓ ઘણી નાની થાય છે માટે ગમે તો એ આખી એક પતરૈલને લાંબા બે કટકમાં ઉભી કાપીને પછી તળવી.

પતરેલ ૨ ૭.

સોજ ચણાની દાળનો આટો શરીયાંથી માપેલો શેર ૩, મોટા એક સરખા કાંદા ૨૦ અને તેનું વજન શેર ૫, સોજને ગોળ તથા ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી દરેક શેર ૧, આડુ; લસણ તથા લીલાં મરચાં દરેક શેર ૦, સુકાં ગોવાનાં મરચાં; આખું ૭૩ તથા નીમક દરેક નવટાંક, ધાણાજીરાનો મસાલો ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૪, દલેલાં મરી તથા હળદ દરેક ઉપસેલા ભરેલા નાના ચમચા ૩, ખાદીયાંન; તજ; એળચી તથા લવંગ એ બધું છુંદેલું દરેક ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૧, છુંદેલું જાયફળ ૧, કોથમીરનો ધણો આટો ઝુડો ૧, મોટાં લીંચુ ૮, પાકાં પણ કાણુ તળવાનાં વસંધનાં મોટાં કેળાં ૪, સોજનું મીઠું તેલ આટલી ૦૧, આણુનાં નાનાં મોટાં બેલ પાદડાં ૯૮.

આડુ લસણને છોલીને અને તથા ૭૩, મરચાંને જુદું જુદું કોરડા પાતા ઉપર બારીક પીસવું. કોથમીરનાં બધાં પાદડાં કાઢી ઘોઘ કોરડાં કરીને બારીક કાપવાં. લીંચુને કાપીને કોડીનાં વાસણમાં રસ કાઢવો. ગોળને ઝીણો કાપી અંદરથી કચરો કાઢીને સોજે કરવો. આમલીને સાફ કરી અડધો શેર ઠંડાં પાણી સાથે કોડીનાં વાસણમાં એક કલાક ભીનવી રાખ્યા પછી એળાને બધું ઘાડું ડોહરું કાઢી લીધા પછી કમચ અપ પડે તો તેને માટે છુંદામાં એક પાશર માણી ભેળાને ડોહરું કાઢીને જુદુંજ રાખવું. આઠ કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણીજ બારીક છુકો કાપવો. અને બાકીના બાર કાંદાને છોલીને વધારના કાંદાની કાળી બારીક સેવ જેવા કાપી પતરેલની ઘણી મોટી સાત યુંદરી પાંચે પાંચે સમાય તેટલી મોટી તદ્દન કલઈ ભરેલી કથરોટમાં બધું તેલ રેડીને તેમાં એ કાંદાને તળાને ઉતાવરી પાડી માહેથી આંધરાંની ચમચથી બધો કાંદો ઘુર્તજ કાઢી લઈ ઠંડો થવા દેવો અને તેલવાળા કથરોટ પર તદ્દન કલઈ ભરેલા ખુનચો ઉલટો ઢાંકી રાખવો. પછી બીજા કલઈ ભરેલા મોટા ખુનચમાં આઠા સાથે નીમક તથા બીજો બધો મસાલો મેળવી કાપેલી કોથમીર, ગોળ તથા ઠંડો થયેલો તળેલો કાંદો, છુકો જેવો કાંદો તથા લીંચુનો રસ નાખી ખુબ તરેહ મસળાને ખપવું ખપવું આમલીનું પેહલુ કાઢેલું ઘાડું ડોહરું ભેળાને છેલ્લે કેળાંને છોલી ચીરીયાં કાપી તે બરાબર મેળવીને મેળવણી જરા પણુ પતળી કરવી નહીં પણ મજાહની ચોપડાય તેવી

ખરપટાં જેવી ઘટ કરીને ચાખી જોવી અને નીમક કદાચ કમતી લાગે તોજ ખરાખર ટેસ્ટ લાગે તેટલું જરા ભેળવું. ત્યાર બાદ પતરેલનાં પાદડાંને ઘાઈ નુછીને કારડાં કરી ડીચકાં કાપી કાઢીને ઉપલી મેળવણીમાંથી ઘણી મોટી સાત ગુંદરી થાય તેટલે હીસામે પણ આંખે ચોપડીમાં પતરેલ પેહલી છાપેલી છે તેમાં લખેલી રીતે પણ એ પાદડાંની ઉપર મસાલાના જાદાં પડ ચોપડીને મળાહતી કઠણ સફાઈદાર સરખી ગુંદરીઓ વીટાળી છેડા દાખીને એમજ રાખ્યા એની ઉપર દારો બાંધવો નહી. પછી પેલાં કાંદો તળેલાં કથરોટમાંનાં તેલમાં એક શેર ઠંડું પાણી રેડી ઘણું મોટો જે ચુલો હોય તેની ઉપર ગોઠવીને મુકવી અને એક જોશ આવેને કથરોટને ઉતારી તેમાં આલુનાં ત્રણ ચાર પાદડાંને સરખાં પાંચરીને મુક્યા પછી તેની ઉપર પતરેલની બધી ગુંદરીઓ અઢેક સાથે પાથે પાથે અથડાવીને મુકી પાછી ચુલા ઉપર કથરોટ મેલીને પછી ઉપર કલઈ ભરેલો ખુતચો ઉલટો ઢાંકવો અને બળવું મોટું નહી પણ ધીમું રાખી અવારનવાર કથરોટને ચુલા ઉપર ફેંવ્યા કરવી, જેથી બધે એક સરખો તાપ લાગશે. એ રીતે અડધો કલાક ચુલે રાખ્યા પછી હેઠેનું પડ ખરાખર લાલ થાયને કથરોટને ઉતારવી અને બધી ગુંદરીઓને અંદરથી કાઢી લઈને કથરોટની અંદર મુકેલાં પાદડાંનો લુકો બધો ચમચથી ઓખવીને કાઢી નાખવો. ત્યાર બાદ કથરોટમાં હવે ખીજાં પાદડાં મુક્યા વગર ખીજું પડ તળાવા માટે એમ અમથીજ ગુંદરીઓને પાથે પાથે પાછી ગોઠવીને મુકવી અને ચુલામાંથી બળવું કાઢી નાખી કથરોટને ઇંગારે મેલી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે અવારનવાર કથરોટને ફેંવ્યા કરી ખીજું પડ થવા માટે અડધો કલાક ઇંગારે રાખી હેઠથી પણ મળાહતી લાલ થાયને ઉતારવી. પછી પતરેલ પેહલીમાં લખેલી રીતે કાતરીઓ કાપી તેમજ તળવી.

પતરેલ ૩ જી.

ચણાની દાળનો શેરીયાંથી માપેલો આટો શેર ૧, મગની દાળ; મસુરની દાળ તથા તેલ લગાડ્યા વગરની ટુવરની સોજી નવી દાળનો આટો એ ત્રણડે સરખે ભાગે બધો મલીને શેર ૧, કાંદા શેર ૨, સોજે ગોળ શેર ૧, ચીચોરા કાઢેલી નવી આમલી શેર ૦૫, આકુ શેર ૦, ચુંદેલું જરૂર નવટાંક, નીમક તોળા ૨, લસણના મોઝા કડા ૩, ધાણાજીરાંનો મસાલો તથા દલેલી હળદ દરેક ઉપસેલા ભરેલા

નાના ચમચા ૨, બરાબર પાકેલાં મોટાં વસંદનાં કેળા ૩, મોટાં
બાદાયાન ૨, તજનો કટકો ૪ થ ૧, સોજાં મોટાં લાલ સુખાં મરચાં
૧૨ થી ૧૫, ઘણું મોડું સોજું પાકટ નાળાયેર ૦૧, કોથમીરનો
મોટો કુડો ૧, મોટાં લીલાં મરચાં ૭, સોજું મીઠું તેલ તથા
આલુનાં પાદડાં ૫૫ મુજબ

કાંદાને છોલી છુંદનાં પાડીને બારીક ભુકો કાપવો, આડુ
લસણને છોલી છુંદીને એ ત્રણડેને થોડાં તેલમાં તળવું. કોથમીરનાં
પાદડાં જુદાં રાખ્યાં અને તેના ડાંડા તથા લીલાં મરચાંને ઘોષ
કોરડું કરીને એ એકની સાથે બાદાયાન, જીરું, તજ, સુકાં મરચાં
બેળવાં અને નાળાયેરને ખમણી તેમાંનાં એ ભાગ જેટલાંને એ
બેળેલા સામાન સાથે સાફ પાતા ઉપર પીસી અંદર હળદ નાખીને
એ સઘળાંને જરા તેલમાં લાલ તળવું. કોથમીરનાં અમથાં પાદડાંને
ઘોષ કોરડાં કરી બારીક કાપીને જુદાં રાખ્યાં. ગોળનો ભુકો કરી
કચરો કાઢીને સાફ કરવો. બાકી રહેલાં એક ભાગ નાળાયેરને સેજ
પીસી જરા પાણી નાખી ચોળીને ઘાડું ડોહડું કાઢી કોડીનાં
વાસણમાં રેડીને તેમાં આમલી નાખી ઘટે તો સેજ પાણી નાખીને
બરાબર મેળવી એક કલાક રાખ્યા બાદ ચોળીને ડોહડું કાઢી લઈ
છુંછો જુદો રહેવા દેવો. પછી કલઈ ભરેલા ખુનચામાં બધા
આટાને ચોળીને તેમાં તળેલો બધો સામાન ભેળા કેળાંને છોલી
તેના કટકા કાપી એ, ગોળ તથા નીમક પણ માહે નાખી સારીકાની
મસણીને બધું એક રસ કરી ઘટે તેટલું નાળાયેરનાં દુધ સાથનું
આમલીનું ડોહડું નાખીને મજાહતી ચોપડાય તેવી ઘટ ખરપતાં
જેવી મેળવણી કરવી. પણ જો ડોહડું બધું મેળતાંથી મેળવણી
ઘણીજ કઠણ જેવી રહે તો પેલા જુદા રાખેલા આમલીના છુંછામાં
જરા પાણી ભેળાને ખીજું ડોહડું કાઢી તે ખપે તેટલું નાખીને
લખ્યા મુજબની ઘટ મેળવણી કરવી. સેજથી પતણું કરવું નહીં.
તે પછી આખી જોવું અને કદાચ નીમક એટલું લાગે તોજ ખીજું
સેજ ભેળાને બરાબર કરવું. ત્યાર બાદ છેક છેલ્લે કાપેલાં કોથમીરનાં
પાદડાંને મેળવણીમાં ભેળવાં. પછી ઉપર પતરેલ પહેલી છાપેલી
છે તેમાં લખ્યા મુજબ આલુનાં પાદડાંની ઉપર મસાલાનાં બદાં ૫૩
ચોપડીને મજાહતી મોટાં બદી શુદ્ધીએ વીટાળીને દોરાથી બાંધી
લેવી. પછી તદ્દન કલઈ ભરેલા મોટા પાટીયાનાં તળીયાંમાં થોડું

સોજી મીઠું તેલ રેડી તપેલીનાં તળામાંમાં ઘાડાં આલુનાં પાદડાં પાંચરીને તેમાં પાસે પાસે ગુંદરીઓ મેલી ઢાંકણુ ઢાંકીને ચુલે ધીમે બળતે દસ મીનીટ સુકવું. તે પછી પતરેલનું પડ ફેરવીને ઐમજ બીજી દસ મીનીટ રાખ્યા બાદ અંદર ઐક શેરને આસરે ઠંડું પાણી રેડી ઢાંકીને ધીમેજ બળતે રાખવું અને પાણી સુકાઈ પહેલી પતરેલમાં લખ્યા સુજળ ચરીને ગુંદરી કઠણુ થાયને ઉતારી ઠંડી થાયને કાઢીને પહેલીજ પતરેલમાં લખ્યા સુજળ તળવી.

પનીર કીમનું.

ભરેલી તાણ કઠણુ દરીની ત્રણ શેર કીમમાં ત્રણ તોળા વાટેલું નીમક ભેળવું અને ઐક જદાં સફેદ ઘાતાં કપડાંના કટકાને કકડતાં પાણીમાં બીનવી નીચવીને તેમાં કીમ નાખી પોતળું આંધીને બાર કલાક ટાંચી રાખ્યા પછી કાઢવું અને આંચે ચોપડીમાં પહેલે પનીર બનાવવાનો સાંચો પાડેલો છે તેવા સાફ કાપેલા સાંચોમાં મલમલનું સોજી કપડું અંદર સરખું પાંચરીને સુકી તેમાં કીમ નાખી કપડાંના બધા છેડા સફાઈથી ઉપર વાળી લપેને પછી ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર વજન સુકવું બાર કલાક પછી સંભાળથી પનીરને ફેરવી બીજા બાર કલાક ઐમજ દાખી રાખ્યા પછી કાઢીને ખાવું. ઐ પનીર ઠંડીની રૂઠમાં બને છે પણ બીજી રૂઠમાં ઐમ દાખીને રાખતાં વાસ મારી આવવાનો સંભવ છે.

પનીર કીમનું ૨ જી.

હલવાંતતા ચુસ્દાને ચીરી ચોખ્ખાનો આટો તથા નીમક લગાડી ઘણો સોજો ઘાઈ તડકે બરાબર સુકવીને તૈયાર કરવો. પનીર બનાવવું હોય ત્યારે સોજી ભેળ વગરનું તાજી દુધ શેર ૬, કઠણુ સોજી કીમ ભરેલી શેર ૧૦, તથા નીમક તોળા ૪ ને મોટાં કોડીનાં વાસણમાં નાખી બધું ભેળાને સુકવેલા ચુસ્દાનો ચાર ઘંચનો ચોરસ કટકો કાપી ઐમાં સારીકાની ચોળી ચોળીને પછી અંદરજ રેહવા દઈ ચોવીસ કલાક પછી માહેથી ચુસ્દો કાઢી નાખવો અને ઐ અંધાયલી મેળવણી જે દલી જેવી થશે તેને પનીર કીમનું પેહલું ઉપર છાપેલું છે તે રીતે કપડાંમાં નાખી પોતળું આંધી ટાંચી રાખી બધું પાણી ઝહરી ગયા પછી છોડી કપડાંની બોરડું પર વળગેલું હોય તે બધું કાઢીને ઐકડું

કરી નીચે પનીર છાસનું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ પનીરના સાંચામાં બનાવવું. એ પનીર પણ હંડીની રૂઠાંજ બનાવવું.

પનીર છાસનું.

સોજી તાજી દુધ થેર ૬, સફેદ નીમક તોળા ૯, સોજી ઘાડી ખાટી છાસ પાથર ૧, લીંબુનો ગાળેલો રસ નાનો ચમચો ૧.

સોજી કલઈ ભરેલી તપેલીમાં દુધને ઇંગારે મેલી તેમાં થોડું થોડું કરી બધું નીમક નાખી કલઈ ભરેલી ચમચથી મેળવવું અને દુધમાં કપરો પડેને ઉતારીને કોડીનાં મોટાં બેલમાં રેડી દઇ હંડું પાડવું. પછી છાસ તથા લીંબુનો રસ માટે બેળાને ચોવીસ કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ ઉપર પનીર કીમનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ કપડાંમાં પોતળું ખાંધીને ટાંગી રાખી બધું પાણી ગળા જાય અને કાણુ થાયને જે કપડાંમાં પોતળું બાંધેલું હોય તેની સાથેજ પનીરના સાંચામાં મેલી સફાઈથી ઉપર ચારે છેડા ઢાંકીને પછી ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી તેની ઉપર આસરે છ રતલ જેટલો વજન મેલી બીજે દીને પડ ફેરવી પાછું એમજ વજન મુકી એ ત્રણ દીવસ રાખ્યા પછી પનીર ખાવા લાયક થશે પછી કાઢવું. એ વધારે વાહડા દાખીને રાખ્યાથી પનીર જેમ કાણુ થાય છે તેમ વધારે મળેલું થાય છે. પણ તેમ તો ઘણી હંડીમાંજ રહી શકશે.

પનીર દુધનાં.

નાનાં બદરાંના સોજાં નવ સુસ્કાને નીમક તથા ચોખ્ખાનો ખાટો લગાડી વાસ તદ્દનજ નીકળીને તદ્દન સોજાં થાય ત્યાં સુધી પોઈ ઉપર ચરખી વળગેલી હોય તે બધી બરાબર કાઢી નાખીને ઉભા ચીરીને પોહોળા કરવા અને તેને બરાબર કોરડા કરી બેઉ પડની ઉપર સોજી નીમક પુરતું લગાડી સુસ્કાનું સાકું પડ હેઠે રેહ અને ખડખડું પડ ઉપર આવે તેમ સોજાં સુપડાં યા ટોપલીની ઉપર પાંચરીને તડકે સુકાવા મુકવા. તડકું મુદ્દલ નહીં હોય પણ સુસ્કા જોઈતાજ હોય તો પછી નેતરની સાફ બન્સીની ઉપર ખડખડું પડ હેઠે નેતરને લાગે તેમ સુસ્કા મુકીને તેની હેઠે દુરથી ઇંગાર મુકીને સુકવવા પણ ઇંગાર વધારે નહીં ગળવા, તેના તાપથી સુસ્કા ડાળ જશે તો તે કામમાં આવશે નહીં. સુસ્કા તદ્દન સુકા થાય પછી તેના કટકા કાપી કોડીનાં વાસણમાં એક ખાટલી સોજે સરકો રેડી

તેમાં ચુસ્દાના કટકા નાખી ત્રણ દીવમ રાખ્યા પછી એધે દીને ચુસ્દાને કાઢી નાખી સરકાને જાદાં સફેદ કપડાં યા કલેનલથી એ ત્રણ વખત ગાળીને નાની સીસીઓમાં ભરી ચપટ બુચ મારીને લાખથી પેદ કરવું. એમ રાખેલા સરકો એ ત્રણ વર્ષ સુધી વપરાશે. પણ જીનો થયાથી પનીરનો રંગ તદનજ સફેદ થને નથી પણ જરા મેલો જેવો લાગે છે. જ્યારે પનીર બનાવવાં હોય ત્યારે દુધને એક કકરો પાડી તદન ડંડું કરવું અને એક પાશિર દુધમાં ખાશ પનીર પસંદ હોય તો સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક અને મોલું બેઘેલે તો એમાંનું અડધું નીમક સાફ ફરી કચરો કાઢી દુધમાં ભેળીને માહે ચુસ્દાવાળો સરકો દોઢ ચમચી નાખીને સેજ મેળવવો, ઘણા મેળવવો નહી. તેમ કીધાથી દુધ છુછા જેવું થઈ જાય છે, તેમજ દુધ સેજ કુકું હોય છે તો ફાટી જાય છે. તે પછી એ પનીરનાં દુધને ત્રણથી ચાર કલાક ઠંડી રાખવું અને દહીના જેવું પણ તદન કઠણ થાય ત્યારે પનીર બનાવવાની ઝીણી ચુંદણની નાની ટોપલીમાં આવે છે તેને આગમચથી ઘો 'ને પાણીમાં બીનવી રાખ્યા પછી કાઢીને તેમાં એ બંધાયલું પનીરનું દુધ નાખી ટોપલીને એક કપ યા તંબલરની કીનારી પર સુકી દોઢ કલાક સુધી પાણી ઝહરવા દેવું, તે પછી ટોપલીને ઉંચકીને બાહેરની બોરદુથી જરા થોકીને અથગા અંદરથી પનીરને અંજોડા વડે ચુ થાય નહી તેમ ટોપલીથી અળચું કરીને પછી ડાખા હાથની હથેલીની ઉપર પહેલે પનીરને ઉલટાવીને કાઢી ભાગે નહી તેમ સંભાળથી જમણી હથેલીની ઉપર ઘુર્તજ લેવું. જેમ કીધાથી ટોપલીનાં તળીયાંને આકાર પડેલું પનીરનું હેઠેનું પડ જમણા હાથની હથેલીને લાગશે. પછી તેજ હાથે પનીરને પાછું ટોપલીની અંદર સરખું નાખી એ કલાક સુધી અધું પાણી ઝહરવા દહને પછી કાઢીને એ ઝહરેલાં પાણીની અંદર પનીરને સુકવું. એજ રીતે ગમે તેટલાં પનીર ટોપલીમાં બનાવવાં. પણ એ પનીર કાંઈ સુરતી પનીરના જેવા બરાસવાળાં અને કઠણ થતાં નથી, તદન મોલાં અને પોચાં થાય છે. પનીર બનાવવાની સાધારણ રીત તો એમ છે કે ઉપર મુજબના સુકવેલા ચુસ્દાનો ત્રણેક ઇંચ જેટલો સમચોરસ કટકો લેવો અને એક પાશિર દુધને ઉપર મુજબ કકરો પાડી ડંડું થાપને તેમાં એ ચુસ્દાના કટકાને માહે નાખા આંગળા વડે સારીકાની ચોળીને પછી

એ ચુસ્દા સાથેજ ઢાંકી રાખવું અને ઉપર મુજબ દુધ બંધાઇને
 બરાબર કઠણ થાયને ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નીમકમાંથી અડધાં
 ભાગને ટોપલીનાં તળીયાંમાં તેમજ ફરતી ખોરડું પર ભભરાવીને
 પછી બંધાયલાં દુધમાંથી ચુસ્દાને કઠકો કાઢી લઇને ખીજાં સોજાં
 વાસણમાં મુકીને ઢાંકી રાખવો અને એ બંધાયલાં દુધને ઉપર
 મુજબ ટોપલીમાં નાખવું. પણ પનીરનું પડ ફેરવતી વખતે બાકી
 રહેલાં અડધાં નીમકને એમજ ટોપલીમાં ભભરાવીને પછી ઉથેલી
 થરતું પનીર ટોપલીમાં નાખી ઉપર પ્રમાણે ફેરવી તૈયાર થાયને
 ઝહરેલાં પાણીમાંથી પેલા બંધાયલાં દુધમાંથી કાઢી લીધેલા ચુસ્દામાં
 નાખીને ઢાંકી રાખવું. ખીજે દીને એજ ચુસ્દાને પાણીમાંથી કાઢી
 દુધમાં ચોળીને પછી દુધમાં રાખવો નહી પણ કાઢીને ફેંકી દઇ
 પેલાં ચુસ્દાવાળાં પાણીમાંથી એક પાથેર દુધમાં એ નાના ચમચાને
 હીસાએ અંદર ભેળીને એજ રીતે પનીર બનાવવાં. તે પછી ખીજે
 દીને બનાવવા માટે એજ પ્રમાણે સુકવેલો ચુસ્દો ખીજે નાખીને
 બનાવવું. એક શેર દુધનું ધણું માટું પનીર પણ બની શકે છે.
 પણ તેમાં ઉપર એક પાથેર દુધમાં ચુસ્દાવાળો સરકો, ચુસ્દાવાળું
 પાણી અથવા સુકવેલો ચુસ્દો તથા નીમક લખેલું છે તે હીસાએ
 દુધનાં પ્રમાણમાં એ બધું વધારે લઈ ટોપલી પણ માટી લઇને
 ભાગે નહી તેમ સંભાળથી એ માટું પનીર બનાવવું. મરઘીનો ટેટો
 જેને સાતપરો પણ કેહ છે તેની ઉપર વળગેલી પીળી જેવી ચામડી
 હોય છે તેને કાઢીને સોજા ઘોઘ ઉપર મુજબ એક પાથેર દુધને
 કકરો પાડી ગરમ હોય તેટલાંજ તેમાં નીમક ભેળી ગાળીને પછી
 એ દુધમાં એ ચામડીને ખુબ ચોળીને ઢાંકી રાખવું. પણ એ દુધ
 જકદી નહી પણ ધણે કલાકે બંધાયે, તે પછી માહેથી ચામડી
 કાઢી નાખીને એનું ટોપલીમાં પનીર બનાવવું. સરકો પસંદ નહી
 હોય તો ઉપર મુજબના ઘોઘને સુકવેલા ચુસ્દા લેવા અને તેની
 ઉપર વળગેલું નીમક અને તેમ બધું ખખેરીને કાઢી નાખીને
 ચુસ્દાના કઠકા કરવા અને એક બાટલી સોજાં પાણીમાં બી રતલ
 સોજું નીમક તથા ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી બાર્લીના દાણા
 નાખી કલક ભરેલી તપેલીમાં એક કકરો પાડી ઉતારીને ગાળવું.
 અને તદન ઠંડું પડે ત્યારે ઉપર મુજબ એમાં ચુસ્દાના કઠકાને
 બીનવી રાખી ખીજે દીને માહે ચુસ્દાને ચોળી એ રીતે

અધા મળીને ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી ચોથે દીને માહે ભચડીને પછી ચુસ્દાને કાઢીને ફેંકી દેવા અને આગમચથી એજ મુજબના ખીજ નવ ચુસ્દાને સુકવીને તૈયાર રાખી એમજ ખીજ ત્રણ દીવસ એજ પાણીમાં ભીનવી રાખ્યા પછી દાખીને બધું પાણી કાઢી લઇ ભીનવીને નીચવેલાં જરા ઘટ કપડાંથી ગાળીને જેમ ચુસ્દાવાળા સરકાને ભરવા ઉપર લખ્યું છે તેમ એ પાણીને પણ સીસીઆમાં ભરીને પેંક કરવું અને જ્યારે પનીર બનાવવા હોય ત્યારે તદન સોજાં દુધને એ કકરા પાડી જરા ગરમ હોય ત્યારેજ એક પાશર દુધ માટે એક નાના ચમચા (ફર્ન્ટસ્પુન) ને હીસાબે ભરીને બેઘડું પાણી દુધમાં સારીકાની મેળવી ત્રણ ચાર કલાકે જ્યારે કઠણ બંધાય ત્યારે ઉપર લખેલી રીતે ટોપલીમાં એ પનીર બનાવવાં. એ પાણી નીમકનું ખાઈ હોય છે માટે એ દુધમાં ખીજું નીમક નાખવું નહી.

પનીર દુધનાં ૨ જ.

અકરાંનાં તદન ઘણાંજ નાનાં હલવાંનનાં સોજાં તાજાં આઠ ચુસ્દા લેવા અને ઉપર પનીર દુધનાં પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ તેને થોડા નીમક લગાડી સુકવીને તેના કટકા કાપી એક પાછંટ સોજાં સરકા સાથે કેડીનાં વાસણમાં ત્રણ દીવસ ભીનવી રાખ્યા પછી મલમલનાં ઘટ કપડાંને સરકામાં ભીનવી નીચવીને ચોથે દીને એમાંથી સરકાને ગાળા પાછંટમાં ભરીને પેંક કરવો. પછી જ્યારે પનીર બનાવવાં હોય ત્યારે તદન બેળ વગરનું સોજું ચેખ્યું દુધ એક શર લઇ તેને કકરો પાડીને ઉતારી કોડીનાં વાસણમાં રેડીને ઉંઘાડું રાખી ઉપર મલાઇ બંધાય નહી માટે અવરનવાર અંદર ચમચો ફેરવ્યા કરવો અને કુકું જેવું થાયને ખારીક વાટેલું નીમક એમાં એક તોળો બરાબર મેળવીને કપડાંથી ખીજાં કોડીનાં વાસણમાં ગાળવો. પછી સોદાબાઇકાર્ય બેઆનીનાં વજન જેટલો તેળા તેમાંના અડધાને એ દુધમાં સારીકાની મેળવો અને દુધ તદન ઠંડું થાયને પાછંટમાંના ચુસ્દાવાળા સરકાને એક મોટા ચમચામાં ચાર ચમચી ભરીને એ મોટા ચમચા વડેજ દુધમાં બરાબર મેળવીને દસ કલાક ઠંડી રાખવું. ત્યાર બાદ આએ ચોપડીમાં પનીર મલાઇનું સુરતી પેટેલું છાપેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબના પણ ઘણા નાના ચારેક

હંચ વ્યાસના સાંચામાં તેજ રીતે કપડું મુકીને એ બંધાયલું દુધ તેમાં નાખી ઉપર છેડાવાળી ઢાંકણ ઢાંકીને તેમજ વજન મેલી ચાર કલાક રાખ્યા બાદ પનીર કાઢવું, પણ સાંચામાંથી કાઢ્યા પછી પણ એ પનીરમાંથી પાણી નીકળીયા કરે છે માટે પનીરને કાઢ્યા પછી તદનજ કલઘવાળી સોજી ચાળણીમાં પનીર મુકીને એક સુપ્લેટની ઉપર ચાળણી મુકીને ખાતી વેળા માહેથી કાઢવું. પણ કાઢ્યા પછી પણ પનીરમાંથી પાણી નીકળીયાજ કરે છે માટે ખાતી વેળાજ કાઢવું. જો પનીરને સાંચો નહી હોય તો તદન કલઘ ભરેલી ત્રાંખાની ઘણીજ નાની પણ ઉડી ચાળણીમાં કપડું મુકી તેમાં બંધાયલું દુધ નાખી કપડાંના છેડા સફાઈથી ઉપર વાળી લીધા પછી અંદરનાં પનીરની ઉપર ભેરવું આવે તેવું સોજું ગોળ પત્રું મુકવું અથવા તદન કલઘ ભરેલું ઘણું છાલકું ઢાંકણુ યા ફોડીની છાલકા કાપી અંદર મુકવી. તે પછી તેની ઉપર વજન મેલી ઉપર લખ્યા જેટલા કલાક રાખીને કાઢવું. સફેદ ઘોતાં ઘટ કપડાંમાં એ પનીરનાં બંધાયલાં દુધને નાખી મઢાતી કાતી પોતણું બાંધી ટાંગી રાખીને પણ એ પનીર થશે. એ મેળવણીનાં પનીર ટોપલીમાં બનાવવાં હોય તો ઉપર મુજબ સરકા એક શેર દુધમાં મેળતી તેમજ રાખ્યા પછી આગ્રે ટોપલીમાં પનીર દુધનાં પેહલાં છાપલાં છે તેમાં લખ્યા મુજબ નાનાં મોટાં જેમાં પનીર બનાવવાં હોય તે મુજબ એથી ત્રણ ટોપલીઓ લેવી અને તેને પાણીમાં બીનવી કાઢીને પછી બંધાયલું દુધ જરાખી ચુંથાય નહી તેમ મોટા ચમચા યા નાની ચમચ વડે સંભાળથી કાઢીને ટોપલીઓમાં ભરવું અને આસરે બે કલાક થાયને એજ પનીરમાં લખ્યા પ્રમાણે ૫૩ ફેરીને એટલોજ ખીન્ને વખત રાખ્યા બાદ કાઢીને એને પણ ઉપર લખ્યા મુજબ ચાળણીમાં અમથાંજ છુટાં મુકવાં ઉપલી બધી રીતથી બનાવેલાં એ પનીર સાધારણ રીતે સુસ્વાદનાં બનાવેલાં પનીર જેવાં લાગતાં નથી પણ અદરથી મજાહનાં બત થાય છે અને તેના કરતાં એનો ટેસ્ટ તદન જુદોજ લાગે છે. એ મેળવણીનું દુધ બંધાવા માટે ઘણા કલાક રાખવું પડે છે માટે રાતનાં મોટેથી દુધમાં મેળવણી ભેળીને રાખ્યા પછી ઉપર મુજબના સાંચા યા ટોપલીમાં સહવારે નાખ્યા પછી બનાવવાને બરાબર વખત રાખે છે.

પનીર મલાઇનું સુરતી.

ત્રણ શેર સોળાં દુધને કલકવાળા તપેલીમાં લગભગ દાઢ પાશેર જેટલું બાળીને હઠી શેર રાખી આમ્મે ચોપડીમાં દહી જુદી જુદી છ રીતથી બાંધેલું છાપેલું છે તેમાં દહીની મેળવણીથી બાંધવા લખેલું છે તે પ્રમાણે આ દુધનું બાંધી બીજે દીને કઠણ થાયને બીજું આમ્મેનું સોળું ત્રણ શેર દુધ લઈ તેમાંથી આમ્મે પાશેરને મોટાં કપમાં કાઢી તેમાં નવ તોળાં સોળું નીમક પીગળાવીને કપડાંથી ગાળવું અને બાકીનાં બધાં દુધને તદ્દનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં રેડી ચુલે ત્રણ ચાર ફરરા પાડીને તેમાં પેહલે પેલું નીમકવાળું પાશેર દુધ ભળીને પછી બધું દહી મેળવવું અને દુધ કાઢીને પાણી છુટું પડે તેવું ઘુર્તેજ ઉતારી પાડવું. કારણ પછી વધુ વાર ચુલે રાખ્યાથી છુંછા જેવું થશે તો પછી તેનું પનીર વપરું થઈ જશે. ઉતાર્યા પછી મલમલનાં કપડાંમાં નાખીને બધું પાણી ગળવા દઈને પછી બીજાં સરેઈ થોતાં જરા ઘટ ૧૫ડાંને બીનવીને સાંચામાં મેલી તેમાં પેલાં મલમલનાં કપડાંમાંની પનીરની મેળવણી નાખીને તેના ચારે તરફનાં છેડાને સફાઈથી અંદર વાળા લઈને પછી ઢાંકણું ઢાંકીને તેની ઉપર વજન મેલવા અને આસરે દાઢેક કલાક પછી પનીરને કાઢીને ૫૩ ફરવી નાખી પાછું કપડાંમાંજ મેલીને ઉપલી રીતે દાખી રાખી બ્યારે પાણી સુદલ ઝઢરે નહીં ચારે કાઢી લેવું. ઘણું દહીનું પનીર પસંદ હોય તો દાઢ શેર દુધનુંજ દહી બાંધવું અને બીજે દીને સાડા ચાર શેર દુધ લઈને ઉપલીજ રીતે ઝંટકા સામાનનું પનીર બનાવવું. આમ્મે ચોપડીમાં પેહલે બધી આકૃતીઓ આપેલી છે તેમાં પનીરનો સાંચો પાડેલો છે તેવા સાંચામાં પનીર બનાવવું.

પનીર મલાઇનું સુરતી ૨ જી.

સોળું તાળું દુધ શેર ૪, સોળ તાળું કઠણ મલાઇ શેર ૧, નીમક તોળા ૭.

આમ્મે ચોપડીમાં પનીર દુધનાં પેહલાં છાપેલાં છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ચાર શેર દુધમાં તે હીસાએ ચુરદાવાળો સરકો ભેળવા અથવા સુકવેલાં ચુરદાના થોડા ફટકાને દુધમાં ખુબ ચોળીને કાઢીનાં મોટાં વાસણમાં ઢાંકી ગળવા પછી કઠણ દહી જેવું થાય ત્યારે એક કાઢીનાં મોટાં છાલકાં વાસણમાં અડધો શેર કડુ પાણી રેડી

અંધાયલાં દુધમાંથી ચુસદાના કટકા કાઢી નાખી એ દહી જેવું થયલું તે વાસણમાં નાખીને તેની ઉપર નીમક ભરારાવી પાંચ સાત મીનીટ પછી એમાં મલાઈ મેળવવી અને ઉપર પનીર મલાઈનું સુરતી પેહેલું છાપેલું છે તે પ્રમાણે એ મેળવણીનું સાંચામાં પનીર બનાવવું. પછી આઠ દસ કલાકમાં સાંચામાંથી પનીર કાઢી લઇને વાપરવું. કારણ મલાઈને લીધે એ પનીર બીજે જ દીને કડવું લાગે છે તેમજ માહેથી પાણી પણ ઝરવા કરે છે.

પનીર મલાઈનું સુરતી સેહેલું.

જલદી થોડા કલાકમાં પનીર બનાવવું હોય તો તદ્દન સોજીં ચોખ્ખું ભેળ વગરનું ત.જી. ચાર શેર દુધ લેવું અને તેમાંથી દોઢેક પાશેર જેટલું કોડીનાં વાસણમાં જીડું કાઢી તેમાં વાટેલું નીમક છ તોળા પીગળાવીને બીજાં કોડીનાં વાસણમાં કપડાંથી ગાળીને ઢાંકી રાખવું. પછી બાકીનાં બધાં દુધને તદ્દનજ કલઈ ભરેલી તપેલીમાં ચુલે બળતાં ઉપર ઉંઘાડું મુકી ચાર પાંચ કકરા પડેને માહે નીમકવાળું દુધ બરાબર મેળવીને પછી જલદ નહી પણ નરમ સરકો નાના ચાર ચમચા (ફર્ટસ્પુન) ભરીને એક કપમાં કાઢીને ચુલા ઉપરનાં દુધમાં ફરતો રેડી દઇને ઘૂર્તેજ માહે કલઈ ભરેલી ચમચ ફેરવીને બરાબર ભેળા દેવો. ઘણી ઘાડી બાકી છાસ હોય તો સરકાને બદલે તે ભરેલા એ પાશેર એટલે એક પાછટને માહે નાખી બરાબર મેળવી દુધ બરાબર ફાટીને બધું પાણી છુટું પડેને ઉતારવું. પણ વળી દુધ ઘણું ફાટીને છુંછા જેવું થાય તેમ કરવું નહી. તે પછી પનીર મલાઈનું સુરતી પેહેલું છે તેમાં લખ્યા મુજબ સાંચામાં કપડું મુકી તેમાં લપેલી રીતે દાબી રાખીને પછી કાઢવું. પણ પનીર ઘણું કઠલું સાઈ લાગતું નથી માટે જરા પોચું જેવું હોય ત્યારેજ કાઢવું. એ પનીર મલાઈ નાખીને બનાવવું હોય તો ઉપર લખેલાં ચાર શેર દુધમાં નાખ્યા માટેની મલાઈને લાગતું નીમક એક તોળા વધારે લેવું અને ઉપલીજ રીતે દુધમાંથી દોઢ પાશેર દુધ જીડું કાઢીને તેમાં નીમક પીગળાવી ગાળીને ઉપર મુજબજ બધું દુધ કકડાવી તેમાં એ ભેળાને સરકા ચમચા છાસથી ફાટીને મલમલતાં કપડાંમાં નાખી પોતજીં બાંધી જરા વાર ટાંચી પાણી નીકળી બપને ઘૂર્ત કોડીનાં મોટાં બોલમાં કાઢવું અને એમાં સોજી તાજી મલાઈ એક શેરને રૂપોનો ચો લાકડાંના ચમચા વડે સારી-

કાની મેળવીને પછી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે સાંચામાં ભરીને બનાવવું. પણ સાંચા નહી હોય તો પછી ઉપર લખેલી સાંચામાં ભરવાની પનીરની મેળવણીને સોજાં ઘાતાં સફેદ ઘટ કપડાંમાં નાખી સફાઈદાર ટાઇટ ગોળ પોતણું બાંધીને મઠાની કાની ટાંગવું. પણ ખાણી નીકળ્યા ગયા પછી ઘણું કઠણ થવા દેવું નહી. જરા પોચું જેવુંજ હોય ત્યારે મલમલનાં સોજાં કપડાંનાં કટકાને ખાણીથી બીનવી નીચવીને એક માટી કોડીની રકાખીમાં પાંચરીને કપડાંમાં બાંધેલાં પનીરના ગોળાને કાઢીને એ રકાખીમાના કટકામાં ઉપરનો ભાગ હેઠે આવે તેમ વચમાં મુકવો અને પોરદુપરની કીનારી ચુંથાયલી જેવી હોય તો આંગળાંથી દાબી સરખી કરીને પછી કપડાંના છેડાના કુચા થાય નહી તેમ સફાઈથી ચારેને ઉપર વાળી લખને પછી ઉંચકીને કલક ભરેલી ચાળણીમાં મેલી તેની ઉપર છાલકું ઢાંકણુ ય રકાખીને ઉલટી ઢાંકી તેની ઉપર ઘણું વજન મેળાયાથી કીનારી ફાટી જાય છે માટે દોઢ એક રતલનો જોખ મેળાને પનીર મળહનું સેજ પોચું જેવું થાયને કાઢવું. એ અમયાં કુધનું અથવા મલાઈ સાથનું પનીર એક યા પોણા શેર દુધનું કરવું હોય તો તેને પણ ઉપલીજ રીતે બનાવ્યા પછી તેનું પણ એમજ કપડાંમાં સફાઈદાર પોતણું બાંધીને ટાંગીયા પછી પોચું જેવુંજ કાઢી એજ રીતે ચાળણીમાં મુકી કપડાંના છેડા વાળી ઉપર રકાખી ઢાંકીને અડધા રતલ જેટલું વજન મેલી જરા પોચુંજ કાઢવું. એ મલાઈ નાખેલું પનીર કડવું થવું નથી માટે એક બે દીવસ સુધી સોજું રહેશે.

૫૩.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ધડનો આટો રતલ ૦૧, દુધની કીમ ભરેલી શેર ૦૧, તાજાં ધડાં ૨, કડવી બદામની ખીજ ૪, માખણુ તોળા ૨૧૧, રેનેફા દારૂ ચમચી ૧, છુંદેલું જયફળ તોળા ૦૧, લગાડવાનું માખણુ બપ મુજબ.

ધડાંની દાળને દાહવી સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. બદામને છાલીને છુંદવી. પછી ધડાંમાં અકેક પછી બધો સામાન સારીકાની ભેળાને નાનાં નાનાં કપને પુરવું માખણુ લગાડી તેમાં ભરી ભઠ્ઠીમાં અડધો કલાક જુલુંને કાઢ્યા પછી આગે ચોપડીમાં સોસ મીઠો છાપેલો છે તે રેડવો.

પર ૨ જાં.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; માખણ તથા ખાંડ દરેક તોળા ૭, સોણું તાણું કુધ પાથિર ૧૧, તાજાં ઇંડાં ૩, અડધાં લીંબુની બારીક કાપેલી છાલ, તજનો ફટકો ઈંચ ૧, લગાડવાનું માખણ ખપ મુજબ.

ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ દોહવવી અને સફેદીને ફણુ ફર ચઢાવવો. પછી તદ્દન ફલધવાળા તપેલીયાં કુધ, છાલ તથા તજ નાખી કકરો પડેને તેમાં જરા જરા ફરી આટો ભેળી ખાંડ તથા માખણ મેળવીને ઉતારવું અને ઈંડાં થાયને તજ કાઢી નાખીને ઇંડાં ભેળવાં અને થોડાં કપને માખણ લગાડી તેમાં ભરીને ગરમ ભઠ્ઠીમાં દસથી બાર મીનીટ મુંછને કાઢવાં. પછી કોઈ પણ જાતની જમ, જૈલી યા મુરખ્યા સાથે ખાવાં ગમે તો છુટાં છુટાં બતાવવાને બદલે ફલધવાળી લંગડી અથવા વાપીને માખણ લગાડી તેમાં બધી મેળવણી ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બતાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ મુંજવું.

પર ખીમા પટેટાનાં.

સોજો તાંપો આટો પણ સુકો પકાવેલો ખીમા લેવો અને સારી જાતના પટેટાને છાલ સાથે નરમ બરીને છોલવા, પણ એને એમ મેરડ કીધાથી ચીવટ થતા નથી અને એમાં તો ચીવટ પટેટા જોધયે છે માટે પાતા ઉપર બારીક પીસીને તેના ઘણાં માટાં ખાટાં લીંબુનાં જોડા ગોળા કરવા અને પાટીયાંની ઉપર ચોખાનો પુરનો આટો ભભરાવી તેની ઉપર ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી એ ગોળાની પતળાં રોટલી વણવી અને તેની વચોવચમાંના બે ઇંચ જોડલા ભાગની ઉપર ખામાને પાંચરીને મુકવો અને રોટલીનો એક તરફનો ભાગ પહેલે ખીમાની ઉપર વાળીને તેની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને પછી તેની સામેના ખીજ ભાગની ઉપર વાળીને વળગાવવો, જેમ કીધાથી જાણે માટું લાંબું અને ચપટું પેનકેક હોય તેવું થશે. તે પછી તેનો એક છેડો વાળીને ઉપર લપ ટેની ઉપર પાણી ચોપડીને પછી તેના સામેનો છેડો એમજ ઉપર લાવીને સફાઈથી વળગાવવું. જેમ કીધાથી મજાઈનાં લંબ ચોરસ જમનાં પકતા ઘાઠનાં થશે. ત્યારબાદ ઇંડાંને બરાબર દોહવીને આંગળાં

વડે પકની ઉપર બધે બરાબર પુરતું ચોપડવું, પણ ઈડાંમાં બોળવું નહીં, તેમ કીધાથી પક લાગી જાય છે. તે પછી કલાઈમાં કુખરું પુરતું ધી કકડાવી તેમાં ભાગે નહીં તેમ સંભાળથી પક મુકીને મજાઈનાં કકરાં તળવાં. પટેટાની રોટલી પણ વણતી વેળા ભાગે નહીં તેની સંભાળ રાખવી. પેણામાં થોડાં ધીમાં પણ એ પક તળાશે. એ પક ખાતી વેળા તળાને ગરમ ખાવાં, ઠંડાં થય.થી ચપટઇ જાય છે.

પક જમ; માવો; અથવા મુરખ્યાનાં

જેટલાં નાનાં મોટાં પક બનાવવાં હોય તે પ્રમાણે આએ ચોપડીમાં પક પેસ્ટ છાપેલા છે તે મુજબ પતળો યા જલદો વણવો અને તેના ચોરસ કટકા કાપીને તેની વચમાં ઘણું કરી રાજખેરી જમ મુકવી. પણ તે નહીં હોય તો પછી કોઇ પણ જાતની સોજી જમ, બારીક કાપેલા કેરીનો મુરખ્યો અથવા આએ વીવીધ વાંતોમાં પોણી દાળની તથા માવાની ફરમાસુ છાપેલી છે તેમાં લખયા મુજબનો માવો એ બધાંમાંનું જે ગમે તે એક એમાંનું પુરતું મુકી બોરકુની કીતારીની ઉપર પાણી લગાડીને પછી ઘડી કરે તેમ એવડું વાળાને વચમાં ભરેલું હોય તેટલો ભાગ ઉપસેલો રાખી બાજુની કીતારીની ઉપર પાણી લગાડી દામીને વળગાવી લેવું અને ત્રણ બોરકુ પરની કીતારીને ચાલતી છરી વડે સરખી કાપવી. અને પકની ઉપરની બોરકુ પર માખણ ચોપડીને ગરમ ભઠ્ઠી યા તંદુરમાં જુઝવાં.

પક પટેટાનાં.

આએ ચોપડીમાં મેંડ પટેટા છાપેલા છે તેમ કીધેલા પટેટા રતલ ૦, ખાંડ તથા માખણ દરેક રતલ ૦, તાજાં ઈડાં ૮, સોજું દુધ પાશર ૧, છુદેલું જાયફળ ૧, લીંબુ ૧ નો રસ તથા બારીક કાપેલી છાલ, વેનીલા એસેન્સ ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઈડાંને ભાંજી દાળને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ દોહવવી અને સફેદીને કાણુ કફ ચલાવવો. પછી ઈડાંની દાળમાં બધા સામાનને સારીડાની મેળવીને પછી છેલ્લે સફેદી બેળાને કેક

બનાવવાનાં થોડાં તીનનાં કોડીયાને પુરવું માખણ લગાડી એ મેળવણીથી પોણાં ભરી મધ્યમ ભઠ્ઠીમાં ભુંજવાં.

પક પેસ્ટ.

ધણાજ સોજો મીલનો ઘઉંનો સુપકાઇત ખાટો લેવા અને બની શકે તો એક કલર્ષ ભરેલા છાલકા પાટીયાને સુકા ઉપર પેહલે ગરમ કરીને પછી છુટા છુટા સેજ ધ'ગાર ઉપર રાખીને તેમાં ખાટો નાખી અમચથી ફેરવ ફેરવ કરી આટામાંનો બીનાસ સુકધને તદન સુકો કોરડો ખાટો થાયને ચાળણીથી ચાળીને તે એક રતલ લેવા. પણ એમ સેકતાં આટાનો રંગ સેજથી બદલાઇને ડાળે નહી. એ પ્રમાણે સેકવાને નહી અને તો પછી ખાટો ચાળીને એમજ અથવા સેકેલો હોય તો તે બેમાંથી જે હોય તે એક રતલ લેવા. પછી કેરીનાં માખણમાં વધારે ચીકાસ હોય છે માટે તે હોય તો અડધો રતલ ને પાંચ તોળા અને સાધારણ માખણ ઘણું સોજું કઠણ હોય તો તે પોણા રતલને પાંચ તોળા અને સાધારણ માખણ હોય તો તેને સોજી નાની તપેલીમાં ચુલે ઉંઘાડું મુકી પીગળે તેવું ઘૂર્તજ ઉતારી પાડવું, કકડાવવું નહી, પણ કેરીનું હોય તેને તો ગરમ કીધા વગર એમજ લેવું. તાવેલું માખણ પાકું બંધાયને તેની હેઠે પાણી ફરી જથે તે બધું કાઢી નાખીને પાણી વગરનું તદન સુકું માખણ રાખવું. ત્યારબાદ આટાને સાફ પેસ્ટબોર્ડ પર નાખી તેમાં પાંચ તોળા માખણને સારીકાની મેળવીને પછી ઠંડાં પાણીથી કઠણ નહી પણ પોચો જેવો બાંધી ખુબ તરેહ ઘુંદીને પછી સોજાં જદાં મજબુત પાટીયાંની ઉપર એ બાંધેલા આટાને મુકીને હુમકાં નાનાં સફાઇદાર જદાં મજબુત ખાંડણીયાં જેવા લાકડાંના ટુકડાને બાંધેલા આટાની ઉપર ચોક્તાં જવું અને હાથવડે તળે ઉપર કરતાં રેહવું. એ રીતે લગભગ પચીસેક મીનીટ કરવું, તેથી ખાટો કેળવધને ધણે સરસ થયાથી પછી કસ્ટ હલકો થશે. ખાટો તૈયાર થાયને થોડો ખીજો કોરડો ઘઉંનો ખાટો સાટા માટે લેવા અને પેસ્ટબોર્ડ યા ટેબલની ઉપર તે પુરતો છાંટીને તેની ઉપર આટાને સેજ પતળો જેવા પણ બધેથી એક સરખો અને બરાબર ચોરસ વણી માખણમાંથી અડધાંને તેની ઉપર સરખું ચોપડીને તેની ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને પછી બેવડો વાળા પાકું એમજ વણીને બાકીનું અડધું માખણ એજ રીત લગાડી સાટો છાંટીને તેના એક સરખા સમ ચોરસ બાર કટકા કાપી પેસ્ટબોર્ડની યા ટેબલની ઉપર

સાટે નાખીને તેની ઉપર એ કટકાને એકેકની ઉપર સરખા ગોઠવી છેલ્લો કટકો ઉલટો મુકી ઢગળો કરીને એ પફ પેસ્ટને પફ જામ, માવો અથવા મુરખાના જેટલાં નાનાં મોટાં કરવાં હોય તે પ્રમાણે પતણું જાડું વણીને તેમાં અથવા ખીજ કાષ્ટખી ઉપ્પેગમાં એ પફ પેસ્ટ લેવો. પણ પેસ્ટને એકજ તરફથી વણતાં હેઠેનાં પડ જાડાં અને નાનાં રહી જાય છે અને ઉપરનાંજ વણ્યાયા ક્રીધાથી તે પતળાં અને મોટાં થાય છે, તેટલા માટે વણતી વેળા પેસ્ટને અવારનવાર બે ત્રણ વખત ભાગે નહીં તેમ સભાળથી ફેરવી ફેરવીને બધેથી એક સરખો સફાઈદાર વણવો. સફેદ નકકર મારબલની ઉપર પેસ્ટ વણીયાથી પેસ્ટ ખાળેલા અને હલકો થશે. એક ખાટાં લીંબુનાં રસને ગાળા થોડાં ઠંડાં પાણીમાં નાખીને એ પાણીથી બાંધેલા આટાનો કસ્ટ વધારે હલકો થાય છે.

પફ પેસ્ટ આમંદ અથવા લેમન ચીજ કેકનો.

આમંદ અથવા લેમન ચીજ કેક માટે પફ પેસ્ટ બનાવવો હોય તો ઉપર પફ પેસ્ટ છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબના એક રતલ આટામાં ૦૧ રતલ સોજીયું કઠણ માખણ તથા મીઠાસ પુરતી થોડી હુંદેલી ખાંડ ભેળી જરા દુધ નાખીને કઠણ બાંધી તેને ૦૧ ઇંચ અથવા એક ઇંચના ત્રીજા ભાગ જેટલો જાદો વણવો અને જેટલાં નાનાં મોટાં કોડીયાં હોય તે મુજબ એ વણેલા આટાના સમચોરસ કટકા કાપવા અને માખણ લગાડેલાં કોડીયાંમાં એ કટકાને મુકી કીનારી પરથી છરીએ સરખો કાપીને પછી જે ચીજ ભરવી હોય તે એમાં ભરવી અને કાપી કાઢેલાં ખુણાંના આટાને એકઠો કરીને તેને પાછો એમજ વણવો.

પફ પેસ્ટ એટલે કસ્ટ આઈસમાં બનાવેલો.

પેહલે થોડાં આઈસને ઘોઈ ભુકો કરીને પીગળાવવું. પછી મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો સુપરફાઇન આટો એક રતલને કલ્ક લઈ લી થાળીમાં ચાળીને તેમાં બારીક વાટેલું નીમક પાણી તોળો ભેળવું અને પાણી વગરનું સોજીયું કઠણ એક રતલ માખણ લઈ તેના છ ભાગ કરી તેમાંના એકને એ આટામાં હલકે બાથે મેળવવું અને પીગળાવેલાં આઈસનાં પાણીને અપવું અપવું થોડું નાખી યુંદ્યા વગર એમજ આટાને હલકે બાથે બાંધીને ગોળો કરવો. તે

પછી સાઠા માટે એવાજ બીજા આઠાને પેસ્ટબોર્ડની ઉપર પુરતો છાંટી તેની ઉપર એ બાંધેલા આઠાનો ગોળો મુકી તેનો છ ઇંચ પોલેળો અને બાર ઇંચ લાંબો બપેથી એક સરખી જાદાઇનો સફાઇદાર એક કટકો વણુવો અને તેની ઉપર માખણના એક ભાગને સરખો ચોપડી તે પર સાટો લલરાવીને પછી એ આઠાનાં પાંચ પડ થાય અને પોલેળો છ ઇંચ જટલો રેહ તેવી રીતે ચપટો વાળવો. પછી આઇસના એક સરખી ઉંચાઇના મોટા ચાર કટકાને એક થાળાની અંદર અકેક સાથે અથડે તેમ પાશે પાશે મેલીને પેલા ઘડી વાળેલા આઠાને એક ઘણી છાલકી એનેમલની મોટી રકાબીમાં મેલીને એને થાળામાંનાં આઇસની ઉપર ગોઠવીને સરખી મુકવી અને દસ મીનીટ એમ રાખ્યા પછી આઠાને ઉંચકીને પેસ્ટબોર્ડની ઉપર સાટો છાંટીને તે પર મેલી પેહલેનીજ કાની પાછો વણી એક ભાગ માખણ ચોપડી વાળાને ઘડી કરીને પાછો દસ મીનીટ આઇસની ઉપર મુકી એ રીતે માખણના બધા ભાગ પુરા થાય ત્યાં સુધી કરવું. તે પછી આઇસ પરથી ઉંચકીને પાઇની ઉપર મુકવા અથવા બીજી કોઈ પણ ચીજ માટે જોઇતો હોય તેટલો મોટો એ પદ પેસ્ટ વણી કાપીને ઉપયોગમાં લેવો. પાઇનાં દોશ પર મુકવો હોય તો તાજાં ઇંડાંની દાળને ખુબ તરેહ દોઢવી પતળા કરીને તેની ઉપર તે લગાડવી તેમજ બાજુના કાપી કાઢેલા પેસ્ટની ચીપો કાપીને વચમાં કાંઈ તરેહ ચાપ લેમ તે ગોઠવવા. બીજાં બધાં સાધારણ રીતે બનાવેલા પદ પેસ્ટ કરતાં એના કસ્ટનો ટેસ્ટ જુદીજ રીતનો પણ સારો લાગે છે.

પદ પેસ્ટ એટલે કસ્ટ ભેગો ચરખી

માખણનો બનાવેલો.

આમે વીવીધ વાંનીમાં પદ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો ઘડકો સુપરફાઇન આટો એક સ્તલ લઇને ચાળવો અને આમેજ ચોપડીમાં સાફ કીધેલા ચરખી છાપેલી છે તેમાં પીસીને સાફ કરવા છાપેલું છે તે પ્રમાણે સાફ કરીને પીસેલી પાંચ તોળા ચરખીને આઠામાં ઘણીજ બરાબર મેળવી Brown & Polson's Paisley Flour દોઢ તોળા અને એ નહીં હોય તો પછી એટલેજ બેકીંગ પાઉદર, વાટેલું નીમક પોણા તોળા, તાજાં બે ઇંડાંની દાળ તથા મોટા આટો એક લાંબુનો રસ આઠામાં બધું

બરાબર એક રસ કરીને પછી રોટલીના આટા જેવો ઠંડાં પાણીથી બાંધી ખુબ તરેહ ગુંદીને મના એક સરખા તણુ ગોળા કરી તેને પેસ્ટબોર્ડ યા સાઈ ટેબલની ઉપર સેજ વણવા અને ઉપર મુજબની સાઈ ક્રીપી બીજી પંદર તોળા ચાળીના બે ગોળા કરી તેને આટાના ભાગના જેટલાજ દાણીને મોટા ચપટા કરી આટાના તણુ ભાગની વચમાં ગાળેગાળે એ અફેકને મુકી સાટો. છાંટીને વણવા માડી બારંવાર ફેરવી ફેરવીને જરા પતળું જેવું વણીને તેની ઉપર સોજી કાણુ માખણુ અડવો રતલ લગાડી સાટો છાંટીને નેના બધા સરખા પાંચેક ઇંચ ચોરસ કટકા કાપી અફેક પર ગોઠવીને ચોડ કરી છેલ્લો કટકો ઉલટો ઢાંકવો અને જે ચીજ માટે એ બનાવવો હોય તે મુજબ જાદો પતળો અવારનવાર ફેરવી ફેરવીને એટલે ઉલટાવીને સરખો વણી જે પર મુકવો હોય અથવા એનું જે કાંઈ બતાવ્યું હોય તેની ઉપર ચોપડવા માટે તાજાં બે ઇંડાંની ઢાળમાં ઉપસેલી ભરેલી બે ચમચી માખણુ બરાબર મેળવી એક રસ કરીને કસ્ટની ઉપર મરધીનાં સોજાં પીછ વડે બરાબ ચોપડીને પછી જીંજવા મુકવું. એ કસ્ટ મજાહુનો થાય છે.

પફ પેસ્ટ કસ્ટનાં પેટીસનો.

આમ્મિ ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાછનો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબનો આટો તથા ખીજો બધો સામાન તથા માખણુ તેટલુંજ લેવું અને તેમાંજ લખેલી રીતે આટો બાંધી ગુંદી થોકીને તૈયાર કાઢ્યા પછી તેજ પ્રમાણે ટેબલ યા પેસ્ટબોર્ડ પર સાટો છાંટીને કાગળ જેવો પતળો વણીને તેની ઉપર બધુ માખણુ ચોપડીને તે પર સાટો છાંટવો. ત્યારબાદ વણુતાં ચોરડુ પરથી આટો બાહેર નીકળેલો હોય છે તે બધી ચારે તરફથી કાપીને તેની બધે ઇંચ પોહળી બધી ચીપ કાપવી અને વણાયેલા આટાની લંબાઈ તરફની ક્રીનારીની ઉપર એ બધી કાપેલી ચીપને એક છેડાથી ખીજા છેડા સુધી અફેકની ઉપર મુકીને પછી એ બધી ચીપ અંદર વીટળાય તેમ એને સરખું ગોળને ગોળ વીટળવા માડીને લાંબો ગોળ વીટો કરવો અને કોઈ પાણુ પકાવેલી ચીજ ભરીને કસ્ટનાં પેટીસ બનાવવાં હોય તેને માટે કોડીયાંમાં મુકવા સાઈ કોડીયાં જેટલાં નાનાં મોટાં હોય તે મુજબ એ વીટામાંથી કટકા કાપવા અને જરા સાટો છાંટી એ કટકાના કાપેલા બેડે છેડા બે ચોરડુ પર રહે તેમ મુકી

અવારનવાર ફેરવી ફેરવીને ૦૧ ઇંચ જેટલું જડું સરખું ગોળ વણવું અને કોડીયાંમાં ખીણું માખણ પુરવું લગાડીને તેમાં એ વણેલા કટકાને તળીયાંથી કીનારી સુધી દાખીને સરખા બેસતા મુકી બાહર નીકળેલા ભાગને છરી વડે કોડીયાંની કીનારી આગળથી સરખા કાપવા. તે પછી માહે ભરવા માટેની જે ચીજ તૈયાર હોય તેને કોડીયાંની કીનારી સુધી સરખી ભરવી અને તેની ઉપર ઢાંકવા માટે એજ કસ્ટના વીટાને જરા ખેંચી લાંબો કરીને હેઠેનાં કરતાં એના સેજ નાના બે કટકા કાપી તેમાંના એકની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને તેની ઉપર ખીજને વળગાવીને મેલી કોડીયાંની ઉપર ઢાંકાય તેટલું મોટું અને પોણી ઇંચ જડું સફાઈથી સરખું ગોળ ઉપર લખ્યા મુજબ વારંવાર કસ્ટનો હેઠેનો ભાગ ઉપર લઈ એ રીતે અવારનવાર ફેરવીને વણી કોડીયાંમાં મુકેલા હેઠેના પેસ્ટની કીનારીની ઉપર જરા પાણી લગાડીને તેની ઉપર દાખીને ઢાંકી ધોરડું પરનો બાહર નીકળેલા ભાગ આલતી છરી વડે સરખો કાપી કાઢીને પછી ગમે તો એ કાપી કાઢેલા પેસ્ટની ચીપ કાપીને વચમાં નાના કોમ્પ જેવી ચોકડી થાય તેમ ઉપરના પેસ્ટની ઉપર સરખી વચમાં વળગાવીને પછી ઉપરના બધા કસ્ટની ઉપર પુરવું માખણ લગાડીને ભુંજવાં. એ પક પેસ્ટ માખણને બદલે સોજાં ધીનો પણ થશે પણ ચરખીનો સારો થશે નહીં.

પક પેસ્ટ ચીજ કેકનો.

ઉપર પક પેસ્ટ કસ્ટનાં પેટીસનો છાપેલા છે તે મુજબનો ખીજે બધો સામાન લેવા પણ નીમક સપાટ ભરેલી એક ચમચીજ લેવું અને તેજ રીતે તૈયાર કરી તેમજ કોડીયાંમાં મુકી કીનારી પરથી કાપીને સરખું કીધા પછી માહે જે ભરવાનું હોય તે ભરીને ઉપર ખીજે કસ્ટ એની ઉપર ઢાંકીયા વગર એને એમજ ઉંઘાડાં ભુંજવાં. એ કસ્ટ ધીનો કરવો નહીં.

પક પેસ્ટ ટાઈનો.

મીઠનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; દલેલી યા ઘણી ખારીક છુદેલી ખાંડ તથા કઠણ માખણ દરેક રતલ ૧, ગરમ કીધેલું સોજું કુધ અથવા ઠંડી કીમ તથા લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

આટાને ફલધવાળા ખુનચામાં ચાળીને માહે ખાંડ ભેળી માખણ મસળીને અપતું અપતું દુધ યા કીમ ભેળી વણાય તેટલો કઠણુ આટો બાંધવો અને ટાઈ માટે દીશની અંદર મુકવા માટે સફાઈથી અડધી ઇંચ જદો ટેબલની ઉપર વણવો. પણ ટાઈલેસ યા પીળા કોઈપણ ક્રેક માટે કોડીયામાં મુકવાનો ૦ા ઇંચ જદો વણવો. પછી દીશ યા કોડીયાની અંદર પીચ્ચું પુરતું માખણ ચોપડીને તેમાં તળીયાંથી કીનારી સુધી એ પફ પેસ્ટને સરખો મુકી તેની બોરડું પરથી બાહર નીકળેલા પેસ્ટને છરીવડે સરખો કાપી કાઢવો. કોડીયાને બદલે નાનાં પેટ્રી પેન હોય તો તેને માટે ૦ા ઇંચ કરતાં પણ સેજ પતળો વણવો.

પફ પેસ્ટ ટાઈલેસનો.

પેહલાં નંબરના મીલતાં ઘઉંના ૦ા રતલ આટાને સાફ ટેબલ યા પેસ્ટબોર્ડ પર ચાળીને તેમાં સોજી કઠણુ માખણ ૦ા રતલ મેળવી પાણીથી બાંધી એક ઇંચના ચોથા ભાગ જેટલું એટલે ૦ા ઇંચ જદું સફાઈથી વણવું અને કોડીયાં યા પેટ્રી પેન જે હોય તેની અંદર જરા માખણ ચોપડી એમાં સમાય તેટલા બોરસ કટકા કાપીને તળીયાંથી તે કીનારી સુધી સરખા મુકવા અને તેની બોરડું પરના વધીને બાહર નીકળેલા પેસ્ટ છરીવડે સરખો કાપી કાઢીને પછી અંદર પ્રતી જમ મુકવી. તે પછી પેલા બોરડું પરના કાપી કાઢેલા પેસ્ટનો ગોળો કરી તેને એક ઇંચના નવમા ભાગ જેટલો પતળો વણીને તેની એટલીજ જદાઈ જેટલી બધી સરખી ચીપ કાપરી અને જમ ભરેલાં ટાઈલેસના પેસ્ટની કીનારીની ઉપર જરા પાણી ચોપડી એ ચીપના કટકાને વળ દબાવે તેની ચોકડી પડે તેમ સરખા ગોઠવી દાનીને કીનારીની ઉપર બરાબર વળગાવવા.

પફ પેસ્ટ પાઈનો.

આખે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પેહલો છાપેલો છે તેમાં લખ્યા મુજબ બની શકે તો આટાને સેકવો અને તહી અને તો પછી એમજ એક રતલ ઘઉંના સુપરફાઈન આટાને પેસ્ટબોર્ડ યા સાફ ટેબલ ઉપર ચાળીને તેમાં વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી તથા પાંચ તોળા સોજી કઠણુ માખણ ભેળી એ પફ પેસ્ટમાં લખ્યા પ્રમાણે બાંધી ચોક્કી કેળવીને આટો તૈયાર કરવો. પછી ડેરીનું માખણ હોય

તો તે પોણું રતલ અને સાધારણ સોજી કંઠણ માખણ હોય તો તે એક રતલ લેવું અને એ સાધારણ માખણને એજ પદ પેસ્ટમાં લખેલી રીતે તાલી બંધાયા પછી પાણીને કાઢી નાખવું. ત્યાર બાદ પુરતો સાટો નાખી આટાને પતળો કાગળ જેવો વણી બધું માખણ એકજ વખત ઉપર ચોપડી દબને પછી તેની ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને પછી એના પાંચ ઇંચ જેટલા બધા સમચોરસ કટકા કાપવા અને તેમાંના અડધા કટકાને અકેકની ઉપર મેલી ઢગળો કરી છેલ્લો એક કટકો ઉપર ઉલટો મુકવો. તે પછી બાકીના અડધા કટકાનો પણ એજ રીતે ખીન્ને ઢગળો કરવો અને પુરતો સાટો નાખી એમાંના એક ઢગળાને વણવા માડવો, પણ એકજ તરફથી વણતાં હોનાં ૫૩ જદાં નાનાં રહી જાય છે અને ઉપરનાં પતળાં અને મોટાં થાય છે તેટલા માટે હોંતું ૫૩ ઉપર આવે તેમ અવારનવાર ઉલટાવીને ફેરવતાં રહી જરા મોટો થાય ત્યારે એજ પ્રમાણે બીજા ઢગળાને એજ મુજબ એટલોજ વણીને તેની ઉપર જરા પાણી ચોપડીને પેલો વણેલો ખીન્ને ટુકડો તેની ઉપર મુકી એક એક કરીને પછી પાણું અવારનવાર એજ રીતે ફેરવતાં રહી પુરતો સાટો નાખીને સંભાળથી બધો એક સરખી જદાઈને અને જે દીશની ઉપર મુકવાનો હોય તેના કરતાં જરા મોટો સફાઈદાર વણી પાછા બનાવવાનાં દીશને એ પેસ્ટની ઉપર ઉલટું મુકીને પછી ચલતી છરી વડે સફાઈથી કાપવો. માખણને બદલે અડધો શરને નવટાંક સોજી ધી લઈ તેમાંથી નવટાંક ધીને એક રતલ આટામાં મેળવી પાણીથી બાંધી ઉપર મુજબ વણેલા આટાની ઉપર બાકીનું બધું ધી લગાડીને ઉપલીજ રીતે એનો કસ્ટ પણ વણાય છે. ચરખીનો કસ્ટ કરવો હોય તો આએ વીવીધ વાંતીમાં સાફ કીધેલી ચરખી છાપેલી છે તેમાં પીસીને તૈયાર કરવા લખેલું છે તે મુજબની સાફ કીધેલી ચરખી પોણું રતલ લેવી અને તેમાંથી પાંચ તોળાને ઉપર મુજબના એક રતલ આટામાં સારીકાની ભેળાયા પછી ઉપલીજ રીતે આટો બાંધીને તેના દસ ગોળા કરવા અને તેની હાથમાંજ જરા જદી રોટલી થાપી ચરખીના નવ ભાગ કરી તેને સાટો લગાડીને એજ પ્રમાણે ઘાપી પહેલે હોંડે આટાનું અને તેની ઉપર ચરખીનું એક અવારનવાર ૫૩ ગોઠવીને પછી છેલ્લે ઉપર આટાનું મુકી હાથ વડે ઘાપીને પોહોણું કરી પુરતો સાટો નાખી વેળણથી વણીને તેના એક સરખા

ચાર કટકા કાપી તે અકેકની ઉપર મેલી પાછું બીજી વાર એમજ વણીને ચાર ભાગમાં કાપી એમજ મેલીને ત્રીજી વખત પણ એજ રીતે કરીને કટકા કાપીને વણ્યા પછી છેલ્લે ઉપર મુજબ દીશને માટે કાપવો. ચરખીનો કસ્ટ બીજી રીતે કરવો હોય તો એક રતલ આટામાં બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી એ ચમચી, લીંબુનો ગાળેલો રસ એક નાનો ચમચો, તાજાં ચાર ઇંડાંની બરાબર દાઉવેલી સફેદી તથા વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી નાખી બધું આટામાં બરાબર મેળવીને પછી ઇંડાં પાણીથી આટાને ઉપર મુજબ બાંધીને અડધો કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ પાછું ખુબ તરેહ શુંદીને આટાને ઘણીજ પેચો કરવો. ત્યારબાદ ઉપર લખ્યા મુજબ ૫ સાફ કીચેલી ખીસ તોળા ચરખી લઈ તેમાં સેજ આટો બેળી મસળીને એ ચરખીના નવ અને આટાના દસ ભાગ કરી તેના ગોળા કરવા અને ઉપર ચરખીના કસ્ટમાં લખ્યા મુજબ અકેકને ગાળેગાળે મુકીને તેનો રેટલો વણી તેના એ કટકા કાપી એ બેઉને છુટા છુટા પતળા વણીને એ બેઉમાંથી અકેક સરખો સમચોરસ કટકો કાપીને જુદા મુકી બાકીના વધેલા કસ્ટના ગમે તેવા આડા ઉભા બધા કટકા કાપીને પેલા ચોરસ કાપેલા એક કટકાની ઉપર પાણી ચોપડીને તેની ઉપર એ બધા કાપેલા કટકાને પાથે પાથે ગોઠવીને મુકી તેની ઉપર પાણી લગાડીને પેલો બીજો ચોરસ કટકો ઉપર મુકીને પાછું ઉપર મુજબ વણી એજ રીતે કટકા કાપીને તે મુકી વણીને છેલ્લે ત્રીજી વાર એજ પ્રમાણે કટકા કાપીને અકેક પર બધું ગોઠવ્યા પછી ઉપર લખ્યા મુજબ દીશ પર મુકવા માટે કાપવો. ઉપર લખેલો કોઈ પણ કસ્ટને પાછતાં ભરેલાં દીશની ઉપર મુક્યા પછી હમેશ તેની ઉપર જરા માખણ અથવા સોજું ઘી ચોપડવું જોઈયે. સોનેરી રંગનો કસ્ટ ઉપરથી થાય તેવું કરવા માટે એ ત્રણ તાજાં ઇંડાંની દાળને ખાવાના કાંટાથી દોઢવી પતળી કરીને તેમાં એ ત્રણ ચમચી કઠણ માખણ મેળવીને મરઘીનાં સાફ પીછાં વડે ઉપર ચોપડ્યાથી એ ભુંબયલો કસ્ટ જોવામાં સારો લાગે છે. પણ એ લગાડવું હોય ત્યારે અમરું માખણ યા ઘી મુદલ લગાડવું નહી. બધાં કરતાં ગાયત્રી ચરખીનો કસ્ટ વધારે સારો અને ખીળેલો થાય છે અને બકરાની ચરખીનો સેજ વાસ આવે છે કે જેમ એમાં થવું નથી. નકકર સફેદ મારબલ પર વણ્યાથી કસ્ટ ઘણો હલકો અને ખીળેલો થયે.

પફ પેસ્ટ પાઇનો સરસ.

ઉપર પફ પેસ્ટ પાઇનો છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબ સેકી સુકો કરીને ચાળેલો આટો એક રતલ લેવો અને તેને સફેદ મારબલના સ્લેબ અથવા મોટી સ્લેટ હોય તો તેની ઉપર અને એ નહીજ હોય તો પેસ્ટબોર્ડ યા ટેબલ ઉપર નાખી તેમાં તાજાં બે છડાંની દાળ તથા વાટેલું નીમક ઉપસેલી ભરેલી એક ચમચી મેળવવું. ગમે તો દાળ લેવી નહી. પછી આટાની વચોવચમાં આડો કરી તેમાં એક પાશિરમાં જરા ઝોલું ઠંડું પાણી રેડી સાફ છરી વડે હલવે હલવે મેળવીને ઘણો કઠણ નહી તેમજ ધોચો પણ નહી તેવો ઘટે તો બીજું જરા પાણી લઇને હલકે હાથે આટો બાંધી હાથને તેમજ બોર્ડને વળગે નહી ત્યારે તેનો સફાઇદાર ગોળો કરી હેડે ઉપર પુરતો સાટો છાંટીને બધેથી સરખો એક ધાંચ જાહે વણીને બે મીનીટ રેહવા દેવો. ડેરીનું માખણ નરમ એટલે એમાં તે ચાલતું નથી માટે સાધારણ પણ તદનજ કઠણ પાણી વગરનું સોજું પોણો રતલ માખણનો ગોળો કરીને આટાની વચમાં સુકી બધો બાંધેલો બોરડું પરનો આટો એવી રીતે સફાઇથી ઉપર લઇ બીટીને બાંધ કરી લેવો કે અંદર મુકેલું માખણ બાહેર નીકળી શકે નહી. તે પછી બીજા બે ત્રણ મીનીટ રાખ્યા બાદ બોર્ડ તેમજ પેસ્ટની ઉપર બીજો પુરતો આટો છાંટી માખણ બાહેર નીકળી પડે નહી તેની ઘણી સંભાળ રાખી બધેથી એક સરખો પતળો ત્રણ શીટ લાંબો પેસ્ટ વણી તેને ત્રણ ભાગમાં વાળાને ઘડી કરી દસ મીનીટ રાખ્યા પછી પાછું એજ રીતે બે વખત વણીને બે વખત ત્રણ ભાગમાં ઘડી કીધા પછી દસ મીનીટ રાખીને પાછું એજ રીતે બે વખત વણીને વાળાવા પછી કસ્ટ તૈયાર થયે. પણ દર વખત હેડે તેમજ ઉપર પુરતો સાટો છાંટવો. તેથી પેસ્ટ હેડે તેમજ વળણને વળગશે નહી. ઠંડીની રૂઠમાં તો માખણ કઠણ હોય છે પણ ગરમીમાં તો આછસમાં માખણને સુકીને કઠણ કરવું. પણ માખણને પાણી લાગે તે સેજથી રેહવા દેવું નહી. ઉપર લખ્યા મુજબનો કસ્ટ બનાવવામાં હાથની ઘણીજ સફાઇ જોઇએ છે અને આટો ફાટીને માખણ બાહેર નીકળાયા વગર અને છે તો ઘણો બીટીને ચાર પાંચ ધાંચ હાથે કસ્ટ થાય છે, પણ સેજથી ફાટીને માખણ બાહેર નીકળી પડે તે પછી પડ મુદલજ છુટાં થયે નહી અને અકેક સાથે વળગી ચપટાને બેસી જઇ કસ્ટ

પડ વગરનો અમથો કફરો થશે. માટે ઘણીજ સફાઈ અને સંભાળથી બનાવવો જોઈએ.

પફ માછલીનાં.

આમ્મે ચોપડીમાં ૫૩ પેસ્ટ છાપેલો છે તેવો પોણા રતલ આટાનો બનાવીને તેના એક સરખા સમચોરસ ચાર કટકા કાપવા. પછી મોટા તાજા હમણા અથવા રામસના કાંટા વગરનાં માસવાળા ભાગના અડધી ઇંચ જાદા, એ ઇંચ પોહોળા અને ચાર ઇંચ લાંબા ચાર કટકા કાપી કાઢવા અને એ ભેમાંની જે એક માછલીના કટકા હોય તેને નીમક લગાડીને વીજી મીનીટ રાખ્યા પછી ચોખ્ખાનો આટો લગાડીને સોજા બોવા. પછી કોથમીની ૨ ઝુડીનાં કુમળા ઝાંખળી સાથનાં પાદડાં, માટાં લીલાં મરચાં ૨, છેલેલી લસણની કળી ૬, જીરું સપાટ ભરેલી ચમચી ૧ તથા સોજા નવી ચીચોરા કાઢેલી આમલી તેળો ૧૫ લઈ એ બધાંમાં સપાટ ભરેલી એક ચમચી નીમક ભળી સાફ પાતા ઉપર બારીક પીસીને એમાં છોલી છુંદનાં પાડીને ઘણીજ બારીક ભુકા જેવો કાપેલો કાંદો તેળા ૨૫ તથા કડલુ ઘી ઉપસેલી ભરેલી ચામચી ૧ મેળવીને ઘેચલી માછલીના કટકા ઉપર બધું બરાબર બગે ચોપડીને પછી પફ પેસ્ટના અકેક કટકામાં એ મસાલા સાથેજ માછલીનો અકેક કટકો મુકી કીનારીપર પાણી લગાડી એવડું વાળીને વળગાવી લઈ છરી વડે ત્રણડે બોરડુપરની કીનારીને સરખી કાપીને પછી પફની ઉપરની બોરડુપર ખીજીયું થોડું માખણ ચોપડી ભરી યા તંદુરમાં બરાબર ભુંજવાં. એ પફ સારાં લાગે છે. મસાલાની માછલી પસંદ નહી હોય તો જરા ઘીમાં જરા નીમક તથા દલેલાં મરી ભેળીને એજ અમથું માછલીની ઉપર ચોપડવું.

પરેકા તળેલા તથા ભુજેલા દહોના.

આમ્મે વીવીધ વાંનીમાં પરેકા ભુજેલા તાડીના છાપેલા છે તેમાં એ રીતથી બનાવવા લખેલું છે તેમાંથી જે એક રીતના બનાવવા હોય તેનો તેમાં લખ્યા મુજબનો બધો સામાન લેવો, પણ તેમાં તો ગોળને તાડીમાં પીગળાવવા છાપેલું છે અને એ પરેકામાં તો તાડી નાખવી નથી માટે ગોળનો ભુકો કરી તેમાંનો બધો કચરો કાઢીને સાફ કરી અને પણ પીગળ સામાન સાથે બનાવો એમજ મેળવો.

અને સોજી દહી નાખીને ઝેજ પરેકામાં લખ્યા પ્રમાણે આટાને બાંધીને તેજ રીતે વણી અથવા થાપીને પછી તેટલોજ વખત ચુલા આગલ અથવા તડકામાં રાખ્યા બાદ તેજ રીતે ભુંજવા. એ દહીના પરેકા તળેલા કરવા હોય તો આઝે ચોપડીમાં પરેકા તળેલા તાડીના છાપેલા છે તે મુજબ પણ તાડીને બદલે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે દહી નાખીને બનાવીને તેજ રીતે તળવા. ખાસ પરેકા કરવા હોય તો બીજો બધો સામાન ઉપર મુજબજ લેવો પણ એમાં ગોળ મુદલ નાખ્યા નહી પણ તેને બદલે વાટેલું નીમક અડધો તોળો નાખીને ઉપલીજ રીતે તળેલા યા છુંજેલા પરેકા બનાવવા.

પરેકા તળેલા તાડીના.

ઘરનો દલેલો ઘઉંનો આટો અથવા મીલનો બીજાં નંખરનો ઘઉંનો ગગરો આટો એ બેમાંથી જે તે એક જાતનો આટો રતલ ૦૧, સોજો ગોળ નવટાંક, ખોખરી કાપેલી કંરવેસીદ; એલચીના દાણા તથા જાયફળ દરેક તોળો ૦ ને વાલ પાંચ, વાટેલું નીમક તોળો ૦, પરેકા ભુંજેલા હેઠે છાપેલા છે તેમાં લખ્યા મુજબની વાસી તાડીનો ઠરો અડધો પાથેર એટલે નાના ચમચા ૬, સોજી ધી તથા સાટા માટે બીજો ઘઉંનો આટો અપ મુજબ.

એજચી જાયફળને બારીક છુંદવું. પછી આટાને પરેકા ભુંજેલામાં લખ્યા મુજબની થાળા યા દીશમાં નાખી ઠરા સાયની બધી તાડીમાં ગોળ તથા નીમક પીગળાવી ગાળાને તે અપતી અપતી બધી નાખીને આટો બાંધી ઉપર કપડું ઢાંકીને બળતા ચુલાથી જરા છેટે હઠીથી ત્રણ કલાક સુકવું. ત્યાર બાદ તાવેલું ધી નાના બે ચમચા ભરીને આટામાં બરાબર મેળવવું, જેમ કરતાં આટો વધારે પોચો થાય તો બીજો કોરડો આટો માહે જરા ભેળીને વણાય તેવા સેજ નરમ જેવા કરી પંદરેક મીનીટ ખુબ તરેહ ચુંદીને પછી તેમાં એજચી, જાયફળ તથા કંરવેસીદને બરાબર મેળવ્યા પછી પરેકા ભુંજેલામાં લખ્યા મુજબના સફાઈદાર દસ ગોળા કરી સાટામાં રોળીને એક ઇંચના પાંચમાં ભાગ જેટલા પતળા એટલે ૦ ઇંચ કરતાં પણ પતળા વણી ભુંજેલા પરેકામાં લખ્યા પ્રમાણે થાળીમાં મેલીને ચુલાથી જરા છેટે ત્રણેક કલાક ઢાંકી રાખ્યા બાદ બધી ગાંઠી કલાઈ વીથી પોણી ભરીને ચુલો ધીમે બળતે મેલી વી બરાબર

કકડીને માહેથી ધુંમાડો નીકળે ત્યારે પરેડા અકેક સાથે અડે તેમ પાથે પાથે નહીં પણ ધીમાં જરા છુટા છુટા સુકવા. અને હેંતું પડ બધેથી એક સરખું શીકા લાલ રંગનું તળાય ત્યારે પરેડા તળાતાં કુળી ઘણા જાય છે માટે કાઠી જાય નહીં તેમ સંભાળથી આંધરાંની ચમચથી ફેરવી નાખવા અને ખીચું પડ એમજ તળાયને એજ ચમચની ઉપર પરેડાને કાઢી લઈ અંદરનું ધી નીપારવું, તેટલાં ખીજાં માણસે ખીજા પરેડા હોય તને ધીમાં તળવા સુકવા. પરેડા ઘણા લાલ કરવા નહીં, તેથી કકરા થાય છે માટે પોચા શીકા લાલજ તળવા.

ખીજા રીતે પરેડા તળેલા કરવા હોય તો પરેડા ભુંજેલા તાડીના છાપેલા છે તેમાં વધારે સારા પરેડા બનાવવા લખેલા છે તે સુજબનો બધો સામાન લઈ તેજ રીતે તેને તૈયાર કરીને પછી એને બુંજવા નહીં પણ ઉપર લખ્યા મુજબ એ પરેડાને ધીમાં તળવા.

પરેડા ભુંજેલા તાડીનાં.

પરેડા બનાવવાની બાર પંદર કલાક આગમચ કોઈ પણ ઝાડની સોજ ભિજ વગરની ચઢાઉ તાડીને મલમલનાં કપડાંથી ગાળીને એક પાઈટમાં સેજ એાછી લેવી અને મલમલનાં નાના કટકાને પાણીથી ભીનવીને પાઈટનાં મોઢાં ઉપર બાંધીને ઉંક્રમાં સુકવી. પછી ખીજે દીને પરેડા કરતી વખતે ઘઉંનો ઝીણો રવો તથા મેદો એક મળીને અડધો રતલ લઈને ત્રાંખા ૧૧ કલઈ ભરેલી થાળામાં અથવા કોડીનાં મોટાં ફલેટ દીયમાં આળણીથી આળવું અને એક નવઠાંક સોજ નરમ ગોળનો ભુકો કરી માહેથી બધો કચરો કાઢી બરાબર સાફ કરીને એ તથા વાટેલું નીમક તોળો બ ને તેમાં ભિજવું. ત્યારબાદ પાઈટમાં ઉપર પતળી નીતરી તાડી હશે તેને ખીજાં કોડીનાં વાસણમાં કાઢીને ઢાંકી રાખવી અને હેંતી કરા સાથની તાડી અડધા પાથેરમાં પણ જરા એાછી જેટલી રાખી તેને બરાબર હલાવીને ખપતી ખપતી આટા રવામાં ભળી સેજ કાણુ જેવો આટો બાંધી લગલગ પંદરેક મીનીટ સુધી ખુબ તરેહ યુંદીને તેના દસ ભાગ કરવા. પણ તેના ગોળા સેજની કાટકુટ વાળા હોય છે તો ભુંજતી વેળા ત્યાંથી કાઠીને માહેલી હવા બાહરે નીકળી જતાં એ અને પછી પરેડા ફળતા નથી. તેટલા માટે એ

દસ ગોળા ઘણા સફાઈદાર કરીને હાથની હથેલી પર થાપી શકાય તો તેમ નહીં તો પછી ગોળાની ઉપર આંગળાં વડે સેજ સાટે ચોપડીને પછી સેજ પાતળા ઉપર ૦૧ ઇંચ કરતાં પણ પતળા પરેડા વેળાથી સરખા ગોળ વણવા અને સોજી સુપડું હોય તો તેમાં અને તે નહીં હોય તો પછી ઉપર લખ્યા મુજબની થાળા અથવા દીશમાં ઘોતું નરમ સફેદ કપડું કરમલી વગર સફાઈથી સરખું પાંચરીને તેની ઉપર સેજ છુટા છુટા પરેડા મેલી ઉપર મલમલનું ઘોતું કપડું ઢાંકી ચુલાથી જરા છેટે ઉંડામાં ત્રણ ચાર કલાક રાખવા. પણ એટલો વખત થવા આવે ત્યારે ગામડી કોલસાના જરા નાના નાના કટકાને સળગાવીને ઇંગાર પાડવા અને ચુલાની આગલની બાહેરની રાખનો આસરે ત્રણેક ઇંચ જેટલો સરખી સપાટીનો ઢગળો કરીને તેની ઉપર એ ઇંગારને પાંચરીને મુકીને એ ઇંગારને અડડાવીને તે પર સોજી મોટી ગલેલ મેલવી, પણ ગલેલ નહીં હોય તો પછી ચુલાની બાહેરની રાખને સપાટી પરથી સરખી કરીને તેની ઉપર ઇંગારને પાંચરીને મુકવા. તે પછી એક સાફ ઠીકરાને ચુલે ધીમી આંચે મેલી તે જરા ગરમ થાયને તેની ઉપર પરેડા છુટા છુટા મુકવા, પણ તેને લુંજવા નહીં પણ લુંજવી વેળા વળગે નહીં માટેજ એક પડને સેજ સેકીને કાઢી લેવા અને ગલેલ થા ઇંગારની ઉપર જરા છેટે છેટે સમાય તેટલા પરેડા મેલી તેને અમજ મુકી રાખીને લુંજવા નહીં પણ હાથવડે ઉંચકીને જલદી જલદી પડ ફેરવ્યા કરવાં, તેમ કીધાથી પરેડા મજબૂતા કુળીને ઉપસેલા થશે. તે પછી કાઢી લેવા નહીં પણ જરા ડાજ્યાં પડે તેમ બરાબર લુંજ ચેરવીને કાઢવા. પછી ઇંગાર પર મુકેલાને રાખ વળગે છે તેને કપડાંથી પપ્પોડીને કાઢી નાખ્યા પછી એક પડે સોજી ધી જરા ચોપડવું. એ પરેડા સાધારણ થાય છે. ઉપર મુજબનો રંગ તથા મેદા નહીં હોય તો પછી તેને બદલે મીલનો ખીજ નંબરનો ગગરો જેવો ઘઉંનો આટો આવે છે તે અડધા સ્તલ લેવા.

વધારે સારા પરેડા બનાવવા હોય તો ઉપર લખ્યા મુજબની ઠરા સાથની વાસી તાડી નાના ચાર ચમચા જેટલી લદ્દ તેમાં સોજા કીધેલા પાંચ તોળા ગોળનો છુટો તથા ૦૧ તોળો નીમક બેળા બરાબર પીગળાવીને ઢોડીનાં ચાચણમાં ઘોતાં મલમલનાં કપડાંથી ગાળવું. નવી

અદામની હઠી તોળા ખીજને છેલીને જાદી છુંદવી. એળચીના દાણા તથા જ્યેષ્ઠ દરેક ા તોળા ને પાંચ વાલને બારીક છુંદવું અને કંરવેસીદ ા તોળા ને પાંચ વાલને ચુંદીને ખોખરી કરવી. મરઘીનાં તાળાં એક ઇડાંને રકાખીમાં ભાંજી ખાવાના કાંઠાથી ખુબ તરેહ દોહવવું. પછી ધરના દલેલા અડધા રતલ ઘઉંના આટાને ઉપર સાધારણ પરેડામાં લખ્યા મુજબ થાળી યા દીશમાં નાખી તેમાં તાવેલું સોજી ધી નાનો એક ચમચો ભેળીને પછી ઇડું મળવી ખપતી ખપતી ગોળ સાથની તાડી નાખી ઘટે તો પેલી જીદી કાઢી રાખેલી પતળી તાડીમાંથી સેજ લઇને ઉપલીજ રીતે આટો બાંધીને પછી બાકીનો સામાન અધો ભેળી ખુબ તરેહ ચુંદીને સેજ પોચો જોવા આટો બાંધવો. વધારે નરમ કરવો નહી, કાંકે તે વણાશે નહી. પછી ઉપર મુજબ એ આટાના દસ ગોળા કરી સાટામાં રોળીને પછી તેમજ પરેડા વણીને સુપડું, થાળી યા દીશમાં તેજ પ્રમાણે કપડાંની ઉપર મેલીને ઉપર પણ તેમજ કપડું ઢાંકીને ચુલા આગલ જરા છેટે અથવા તડકાંમાં ત્રણ ચાર કલાક રાખ્યા બાદ ઉપર પ્રમાણે એ પરેડાને ભુંજ્યા પછી બેઉ પડે ધી ચોપડવું. ધરનો દલેલા ઘઉંનો આટો નહી હશે તો એમાં પણ મીઠનો ખીજાં નંખરનો ઘઉંનો આટો ચાલશે. વધારે મીઠા પરેડાનો ટેસ્ટ વધારે સારો થાય છે, પણ ભુંજતી વેળા તે વધારે કુળતા નથી. તો પણ તેવા પસંદ હોય તો ગોળ એક પાશર વધારે લેવો. ખારા પરેડા કરવા હોય તો ઉપલા બેઉ રીતના પરેડામાં ગોળ મુદલ નાખવો નહી અને તેને બદલે વાટેલું નીમક અડધો તોળો લેવું. ભઠીમાં ભુંજેલા પરેડા વધારે સારા થાય છે.

પ્લમ કેક.

મલનો પેહલાં નંખરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧૧, કણુ માખણ અથવા આમ્મ ચોપડીમાં સાદ કાઢેલી ચરખી છાંપેલી છે તે મુજબ સાદ કાઢેલી ચરખી; સોજી મેદા ખાંડ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૧૧, સોજી દુધ પાશર ૧૧, તાળાં ઇડાં ૮, બોરવીકસ બેકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી ચમચી ૨, વાટેલું નીમક સપાટ ભરેલી ચમચી ૧, લગાડવાનું માખણ અથ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ઘાઘ ગુછીને કોરડી કરી ઉપર જરા આટો ભભરાવીને તેમાં ખરમાટવી. ઇંડાંની દાળને રકાળીમાં ખાવાના કાંટા વડે સારીકાની દાહવવી અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવા. આમ્મે ચોપડીમાં પફ પેસ્ટ પાછનો છાપેલો છે તેમાં લખેલી રીતે બની શકે તો આટાને સેકીને અને નહી તો પછી એમજ કલધ ભરેલા ખુનચામાં આળીને તેમાં માખણુ યા ચરથી બરાબર મેળવીને પછી બીજો બધો સામાન ભેળી છેદ્યે કુધમાં ઇંડાં મેળવીને તે ભેળવાં. પછી એ મેળવણીથી પોણો ભરાય તેટલા એક પત્રાંના સોજ ગોળ દાખડામાં પુરતું માખણુ લગાડીને તેમાં ભરી મધ્યમ ભટ્ટીમાં યા તંદુરમાં બુંજવું. કરંટ વધારે પસંદ નહી હોય તો ૦૧ રતલ લેવી,

પ્લમ કેક ર જી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સોજી કઠણ માખણુ રતલ ૦૧૧, ઓરેંજના વેલાતી મુકા મુરખ્યાના નાના કટકા રતલ ૦૧, નવી બદામની ખીજ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, છુંદેલી ખાંડ શેર ૦૧, સોજી કઠણ કીમ ભરેલી પાશેર ૦૧૧, પદરખાનાનું ખમીર પાશેર ૦૧, છુંદેલું જયફળ તથા જવંત્રી દરેક તેળો ૦૧, શેરી નાના ચમચા ૨, ઓરેંજ ફલાવર વોટર નાનો ચમચો ૧, તાજાં ઇંડાં ૧૦, લગાડવાનું માંખણુ ૫૫ મુજબ.

કરંટને સાફ કરી ઘાઘ ગુછીને તદન કોરડા કરી જરા આટો છાંટીને તેમાં મેળવવી. બદામને છેલ્લી અડધીને છુંદવી અને બાકીની અડધીની સ્લાઇસ કાપવી પછી બની શકે તો પફ પેસ્ટ પાછનામાં લખેલી રીતે આટાને સેકવો અથવા એમજ તદન કલધ ભરેલી થાંળીમાં આળી તેમાં ખાંડ, જયફળ તથા જવંત્રી ભેળીને વચમાં ખાડો કરવો અને ઇંડાંની દાળ તથા સફેદીને ખુબ ઘુંટીને ખમીર સાથે મેળવી તેમાં શેરી તથા ઓરેંજ ફલાવર વોટર ભેળીને આંટામાંના ખાડામાં રેડવું અને માખણુ તથા કીમને કલધવાળાં વાસણમાં ચુલે સાથે મુકી બેઉ પીગળેને ઉતારી કુકું થાયને વેલા આટાના ખાડામાં એ પણુ રેડી બધું મેળવીને કલધ ભરેલી તપેલીમાં બધું નાખીને ખમીર ચઢવા માટે ઉંફવાળી જગ્યામાં રાખી બરાબર ચઢેને માહે મુરખ્યાના કટકા તથા બાકીનો બધો સામાન બહો બરાબર મેળવીને પ્લમ કેક પેહલાંમાં લખ્યા મુજબનો માખણુ

લગાડેલા દાખડો એ મેળવણીથી પોણા ભરીને તેજ રીતે બુજવું.
કરંટ વધારે પસંદ હોય તો અડધા રતલ લેવી.

પ્લમ કેક રીત.

મીઠાનો પેહલાં નંબરનો સુપરફાઇન ધડનો આટો એ ભાગ
અને સફેદ ઝીણા રવો એક ભાગ એક મળીતે રતલ ૧, સીજી
માખણ રતલ ૨, દલેરીયા યા બારીક છુદેલી ખાંડ રતલ ૧,
એરેન્જના વેલાતી સુકા મુરખાના જરા મોટા કાપેલા કટકા
રતલ ૧, નવી બદામની બીજ રતલ ૧, લાંબેલાં નવાં પસ્તાં
તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૧, પાકા સોજા સંત્રાની છાલના
ઝીણા કટકા તોળા રા, ખોખરી કાવેલી કરવેસીદ તોળા ૨, છુદેલી
એળચી; જાયફળ તથા જાવંત્રી દરેક તોળા ૧, ઝંડી નાના ચમચા
૫, વંતીલા એસન્સ નાના ચમચા ૩, તાજાં ઇંડાં ૨૫, બીજી
લગાડવાનું માખણ ૫૫ મુજબ.

કરંટને સોજી કરી ઘોઘ ફોરડી કરી ઉપર જરા આટો છાંટીને
તેમાં ખરમોટવી. બદામ પસ્તાંને છોલી બારીક સ્લાઇસ કાપી ઘોઘ
નુછીને ફોરડી કરવી. કેક બતાવવાની ત્રણ કલાક આગમચ ફોડીના
વાસણમાં ઝંડી યા સંત્રાની છાલને ભીતવી રાખવી. આગે ચોપડીમાં
૫૬ પેસ્ટ પાઠનો છાપેલો છે તે મુજબ આટાને સેકીને સુકો કરવો.
ઇંડાંને ભાંજી દાળને છાલકાં વાસણમાં ખુબ દોહવીને પતળી કરવી
અને સફેદીને કઠણ કફ ચઢાવવો. પછી ફોડીનું ઘણું મોટું વાસણ
હોય તો તેમાં અને તેવું નહીં હોય તો ૫ થી તદ્દનજ કલક ભરેલાં
મોટાં તપેલાંમાં માખણ નાખી કેક ઘુંટવાના લાકડાંના મોટા વડે
અડધા કલાક ખુબ ઘુંટીને માહે પાણી છુટે તો તે કાઢી નાખવું
અને માખણ પાંજ જરા જરા કરી ખાંડ નાખતાં જઈ જોરથી
ઘુંટવું. પછી તેમાં દોહવેલી દાળ ભેળા એક માણસે અંદર જરા
જરા રવો નાખ્યાં કરી બીજાં માણસે જોરમાં ઘુંટવું. પણ ઉલટે
સુલટે હાથે ઘુંટવું નહીં તેથી ચઢેલી મેળવણી ખેસી જાય છે, માટે
એકજ તરફથી ઘુંટવું. ઉપલા બધા સામાનને લગભગ હલીથી ત્રણ
કલાક ઘુંટવું. ત્યાર બાદ બાકીનો બધો સામાન ઘુંટ્યા વગર અમ-
ચોજ મેળવીને પછી કફ ચઢાવેલી સફેદી ભેળાને ભેળે આટો નાખી
સાફ હોય તડેજ તેને જલદી મેળવી દેવો. અને પુડાંગ તથા

પાછા બનાવવાની રીત છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે દાખડામાં હેઠે ઘડંતી લુંઝ્યા વગરની કાચી રોટલી મેલીને પછી મેળવણી ભરવા લખેલું છે તે મુજબ દાખડામાં રોટલી મુકીને પછી ઉપલી મેળવણી નાખીને દાખડાઓ બંને ઇંચ અધુરા ભરીને તેમાં લખેલી રીતે લુંઝવા મુકીને તપાસવા કરી તૈયાર થાયને કાઢવું અને ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ ઠંડી છરીથી કાપતાં ચુંથાઈ જાય છે માટે છરીને ગરમ કરીને તે વડે સફાઈથી કાપવું. જો કેક ઘણું લાલ બનાવવું હોય તો આગે ચોપડીમાં રંગ બાળેલી ખાંડનો છાપેલો છે તે થોડો આગમચથી બનાવીને મેળવણી તૈયાર કરી પછી આપણી મરજી મુજબનો રતાસ થાય તેટલો એ રંગ બેળાને પછી છેલ્લે આપે. મેળવવા, એ ખાંડના રંગને બદલે ગમ્મ તો આગે ચોપડીમાં રંગ કેક અથવા જલી માટે છે તે અથવા રંગ આઈસક્રીમનો છે તે થોડો ભેળવો. પણ એ રંગ નાખ્યાથી કેક બીજીજ દબના રતાસપર થાય છે. કેક લુંઝતાં દાખડામાં ઉપરથી કાગળ બાળી ગયું હોય તો તે કાઢી નાખવું અને બીજું સોજું સફેદ કાગળ ઉપરથી નકશીવાળું કાપીને તેને ઘડાંની સફેદ લગાડીને કેકની આસપાસ વળગાવવું. કેક સાફ કરવું હોય તો ઉપરનો ભાગ કાપી કાઢવા નહી પણ આઈસીંગનું બનાવવા માટે ઉપરથી કાપ્યું હોય તો આગે ચોપડીમાં આઈસીંગ ખાંડની છાપેલી છે તેમાં લખ્યા મુજબ સફેદ ચા રંગીન મેળવણી તૈયાર કરી તેનું ગમ્મ તેટલું પતળું પડ કેકની ઉપર પાંચરવું. કેક બદામની આઈસીંગ સાથનું કરવું હોય તો આઈસીંગ બદામની છાપેલી છે તેની મેળવણી બનાવી પહેલે કેકની ઉપર તે પાંચરીને પછી તેને ઠંડી ભઠીમાં સુકવ્યા બાદ તેની ઉપર ખાંડની આઈસીંગ પાંચરવી. કેકની આસપાસ ફરતી આઈસીંગ કરવી હોય તો કેકની આસપાસનું કાગળ કાઢી નાખીને પછી કેકની ફરતી ખોરડું પર ખાંડની આઈસીંગનું સફાઈથી ૦ ઇંચ જેટલું પડ કરવું. કેકને સાધારણ રીતે સણુગારવું હોય તો આગે ચોપડીમાં ખાંડની મીઠાઈ છાપેલી છે તેમાં લખ્યા પ્રમાણે ફલ બનાવી આઈસીંગ સુકવ્યા બાદ કેકની ઉપર તેમજ ફરતી ખોરડું પર એ ફલ ઘડાંની સફેદીથી વળગાવવાં અને સોજાં કાણુ બદાં સફેદ કાગળનો નાનો પડો બનાવી તેની અણી તરફ ઝીલું આંધરૂં રાખી ખાંડની આઈસીંગની મેળવણી જસ પતળી બનાવી તેમાં રંગ બેળાને તે પડામાં ભરીને

પછી પડાને દાખીને તેના છડમાંથી મેળવણી નીકળે તેની વેળ તથા આંકડાની તરેહ પાડીને મળહનું કલના વેળા જેવું કરીને તેની અંદર વેલાતી મીઠાઇના રંગીન તથા સફેદ દાણા ટાંકલી પણ અછા ટેસ્ટથી ખોસ્વાં. કેકની મેળવણીમાં ઉપર લખ્યા કરતાં મુરખ્યો ઝોછો નાખીને ક્રીસ્ટેલાઇઝડ ફુટના કટકા કાપીને તે નાખ્યાથી વધારે સરસ કેક થશે. ઘરમાં વાપરવા માટે એ કેક સાદું બનાવવું હોય તો મેળવણીને પત્રાંના દાખડામાં ભરવી નહી પણ ત્રાંખાની કલક ભરેલી મોટી લંગડી અથવા વાટીમાં માખણ લગાડેલાં જાદાં સફેદ કાગળને હેઠે તેમજ ભોરડુ પર ફરવું સુકી મેળવણીથી તે પોણું ભરીને પુડીંગ તથા પાઈ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ ચુલા ઉપર બુંજવું.

મોટું મીનારાના આકારનું કેક બનાવવું હોય તો એક સરખી ઉંચાઇનાં પણ નાનાં મોટાં ચઢ ઉતર ત્રણ ચાર કેક ઉપલી રીતે બનાવી તેની ઉપરનો ઉપસેલો ભાગ સફાઈથી સરખો કાપી કાઢ્યા પછી અકેકની ઉપર બરાબર ગોઠવીને મુકવું અને એ બધાં કેકની આસપાસ તેમજ મથાળે પુરતી થાય તેટલી ખાંડની સફેદ આઇસીંગની મેળવણી બનાવીને બધાં કેકની ઉપર તેનું એવી સફાઈથી પતણું પડ લગાડવું કે તેથી બધાં છુટાં કેક જણાય નહી પણ જાણે એકજ મોટું મીનારા જેવું કેક બનાવ્યું હોય તેવું જ લાગે. તે પછી કપડાંનાં બનાવેલાં વેલાતી કુલ, વેલાતી મીઠાઇના ચળકતા રૂપેરી દાણા, ટાંકલી તથા ક્રીસ્ટેલાઇઝડ ફ્રટ આવે છે તે બધાંને આપણી સમજ પ્રમાણે ધડાંની સફેદી વડે અછા ટેસ્ટથી આઇસીંગની ઉપર વળગાવી મથાળે મીઠાઇની બનાવેલી પુતળી યા એવું જ બીજી કાંઈ સુકી કેકને અછી રીતે સણગારી આઇસીંગ કઠણ થવા માટે કેકને ઠંડી ભઠ્ઠીમાં મુકવું, ઘણું રીચ કેક બનાવવું હોય તો ચારથી પાંચ ઇંચ જેટલું ઉંચું પણ મોટા ધેરાવાનું એકજ ઘણું મોટું કેક બનાવવું અને તેની ઉપર તેમજ ભોરડુ પર ફરતી ખાંડની સફેદ આઇસીંગ ઘણી સફાઈથી લગાડવી. પછી આઇસીંગ પસ્તાંની આખે ચોપડીમાં છાપેલા છે તેની મેળવણી જરા કઠણ બનાવી દરાખ્ખો વેળો તથા પાદડાં કરવા માટે તેવા આકારનાં ટીનનાં કટસે તથા કુલ પાદડાં કરવા માટે નાનાં ઢાલકાં મોદડસ આવે છે તેમાં દાખી કાઢીને પછી કેકની ઉપર તેમજ બોરડુ

પરની આઇસીંગ ઉપર ફરતો વેળો સફેદથી વળગાવવો અને આઇસીંગ બદામનીનો સામાન તૈયાર કરીને તેના દરાખના કુમખા બનાવવા. ચેસ્ટનટનો વેળો કરવો હોય તો તેને માટે પસ્તાંની આઇસીંગનાં પાદડાં કરવાં અને આઇસીંગ ચોકોલેટની છાપેલી છે તેવી બનાવીને તેનાં ચેસ્ટનટ કરવાં, તેમજ ગોલાબનાં ફુલનો વેળો કરવો હોય તો ખાંડની આઇસીંગમાં આઇસક્રીમનો રંગ નાખીને બનાવવા લખેલું છે તેવી ઘેરા ખુદલા ચઢ ઉતર રંગની આઇસીંગની મેળવણી બનાવીને તેનાં ફુલ તથા પસ્તાંની આઇસીંગનાં પાદડાં તથા વેળો કરવો. ઉપલી રીતે ગમે તેવા આકારનાં નાનાં મોટાસમાં દાખી કાઢીને અથવા કટર્સથી કાપીને તેનાં ફુલ પાદડાંનો વેળો બનશે. પણ તેમાં હાથની ઘણીજ સફાઈ સાથે અછા ટેસ્ટથી બનાવવાને મેહનત ઘણી પડશે, પણ એ કેક ઘણું બરાબર બનશે તો ફ્રેશ કુકને હાથનું બનાવેલું હોય તેવું સરસ થશે.

ઉપર લખેલા સામાનનું કેક તો ઘણુંજ રીચ થાય છે પણ તેથી જરા ઉતરવું સસ્તું બનાવવું હોય તો ઉપલા હીસાબ કરતાં ઇડાં, મુરખ્ખો, બદામ, પસ્તાં તથા માખણ અડધુંજ લેવું, તોય એટલા સામાનનું કેક પણ ઘણું સારુંજ થાય છે. કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ બધો સામાન તૈયાર કરીને લીધાથી કેક ખીળીને હલકું થાય છે એ પલમ કેક તો હમેશ માખણનુંજ બનાવવું. પણ કદાચ માખણ નહીજ હોય અને બનાવવાની અગત્ય પડે તોજ પછી એ રતલ માખણને બદલે સોજી માખણનું ધી એકથી સવા રતલ લેવું જુજતી વેળા કોઈ વખત કદાચ આસપાસનું કેક બળી જાય અને વચમાંનું કાચું રહી જાય તો તેને નાખી દેવું નહી પણ બળી ગયેલો ભાગ બધો કાઢી નાખીને બાકી નાનો ભુકો કરી તે આસરે ચાર રતલ થાય તો એક રતલ ખાંડનો પતળો શીરો કરી તેમાં પાણરને આસરે સોજી ધી નાખી તેમાં કેકનો ભુકો ભળીને ધીમી આગે ફેરવ્યા કરી ચળાઈનું મલીદા જેવું કરવું.

પલમ કેક રીચ ૨ જી.

સોજી કઠણ માખણ રતલ ૧૫, મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તથા છુંદેલી ખાંડ દરેક રતલ ૧, નવી બદામની ખીજ; ફરંટ દરાખ; અંગુરી દરાખ; ઓરેંજના વેલાતી સુકા મુરખખાના તથા

માણંગાંના મુરખાના સેજ મોટા કટકા દરેક શેર ૦૧, છુંદેલું જયફળ, તથા જવંતી દરેક તોળો ૧, કડવી બદામ ૭, તાળાં છડાં ૧૬, ઝાંડી વાઇન બ્લાસ ૧, સોજું દુધ પાશેર ૦૧, લીંબુ ૧ નો રસ તથા ખારીક કાપેલી છાલ.

આઝ્મિ ચોપડીમાં કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આટાને સેકાને ચાળવો. એક દરાખને ઘોષ કોરડી કરી અંશુરીના ઠીયા કાઢીને બે કટકા કરવા. બદામને છોલીને છુંદવી. તદનજ કલકવાળાં તપેલાંમાં માખણ નાખી લાકડાંના સોટા વડે ઘુટી માહે પાણી છુટે તે કાઢી નાખીને પછી છડાંની દાળને મોટી રકાખીમાં ખાવાના કાંટા વડે ખુબ દોહવીને માખણમાં તે મેળવ્યા પછી જરા જરા કરી બધો આટો નાખીને લગભગ દોઢેક કલાક સુધી ઘુટ્યા પછી ખીબે બધો સામાન ભેળવો અને છડાંની સફેદીને કકણુ કફ ચઢાવી હેલે હાય વડે એને મેળવીને પ્લમ કેક રીચ પેહલાંમાં લખ્યા મુજબ ભરીને તેજ રીતે ગમે તેમ ભુંજીને પછી આઘસીંગ લગાડવી. વધારે સામાન હોય તેમ વધુ વાર ઘુટવું.

પ્લમ પુડીંગ.

મીલનો પેહલાં તંબરનો ઘઉંનો આટો રતલ ૧, સુકી મોટી કાળી દરાખ રતલ ૦૧, સોબે ગોળ તથા સોબું કકણુ માખણ દરેક શેર ૦૧, સુકું પાંઉનું કીમ એટલે કમ્પસ રતલ ૦૧, સુંદનો ખારીક પાઉદર જેવો ભુકો તથા છુંદેલું જયફળ દરેક તોળો ૦૧, સોજું તાજું દુધ શેર ૧, તાળાં છડાં ૬, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

કેક બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ આટાને સેકાને ચાળવો અને સેકવાને બને નહીં તે એમજ લેવો. દરાખને સાફ કરી સોજુ ઘોષ કોરડી કરી ઠીયા કાઢીને કટકા કાપવા. ગોળનો ભુકો કરી કચરો કાઢીને પછી દુધમાં પીગળાવી મોટાં બોલમાં ગાળાને પછી છડાંને ભાંજી ખાવાના કાંટા વડે ખુબ તરેહ દોહવીને અંદર તે ભેળાયા પછી બાકીનો બધો સામાન માહે બરાબર મેળવીને એ મેળવણી ભરતાં દોઢેક ઇંચ અધુરું રેહ તેવાં કોડીનાં ઉડાં બોલને અથવા એવીજ કલક ભરેલી ઉભા માટની તપેલીને પુરવું માખણ ચોપડીને તેમાં મેળવણી ભરીને ઉપર ઘોષું સફેદ જડું બીનવેલું કપડું બાંધીને પુડીંગ તથા પાષ બનાવવાની રીતમાં લખ્યા મુજબ

કઠણ થાય ત્યાં સુધી આફવું. પછી આપુજ ઉલટાવીને કાઢી સૌસ પ્લમ પુડીંગનો છાપેલો છે તેની અથવા સૌસ મીઠાની સાથે ખાવું.

પ્લમ પુડીંગ ૨ જી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો; સોજ લાલ મેદા ખાંડ; સોજું માખણ; છાલી ખાશીને મેરડ કીધેલાં ગાજર તથા એવાજ મેરડ કીધેલા પટેરા દરેક રતલ ૦૧, કરંટ દરાખ; ફીસમીસ દરાખ તથા સોજો ગોળ દરેક શેર ૦૧, ઑરેંજના વેલાતી સુકા મુરખ્યાના ઝીણા કટકા તોળા ૭, સોજું દુધ શેર ૧, તાજાં ઇડાં ૪, છુદેલું જયફળ ૧, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ઇડાંને માટી સુપ્લેટમાં ભાંજીને ખાવાના કાંટાથી ખુબ તરેહ હોલવવાં. દરાખને સાફ કરી ઘોષ ગુછીને કોરડી કરવી. ગોળનો ભુકો કરી દુધમાં પીગળાવી ગાળીને તેમાં ગાજર તથા પટેરાને બરાબર મેળવીને પછી ખાજીનો સામાન અડેક પછી ભેળીને ચારથી છ કલાક રાખ્યા બાદ એ મેળવણીથી પોણું ભરાય તેટલાં એક કોડીનાં વાસણને પુરવું માખણ લગાડીને તેમાં ભરી ઉપર ભીનવેલું સોજું કપડું બાંધી પુડીંગ તથા પાંદળ બનાવનાની રીતમાં લખ્યા મુજબ પણ કઠણ થાય ત્યાંસુધી આફવું. પછી ઉળટાવીને આપુ કાઢી અમથું ખાવું અથવા સૌસ પ્લમ પુડીંગના અથવા સૌસ મીઠા સાથે ખાવું.

પ્લમ પુડીંગ ૩ જી.

મીલનો પેહલાં નંબરનો ઘઉંનો આટો તોળા ૧૭૧, આમે ચોપડીમાં સાફ કીધેલી ચરખી છાપેલી છે તે મુજબ સાફ કીધેલી ચરખી અથવા કઠણ માખણ; અંગુરી દરાખ તથા કરંટ દરાખ દરેક રતલ ૦૧, ખાંડ તથા પાંઉનું ફીમ એટલે કમ્પ્સ દરેક તોળા ૫, મીલક મેડ કનડેન્સ મીલક ૩ ટેબલસ્પુન, એકીંગ પાઉદર ઉપસેલી ભરેલી અમચી ૧, તાજાં ઇડાં ૫, લગાડવાનું માખણ અપ મુજબ.

ચરખી હોય તે તેને ઘણી બારીક કાપવી. એક દરાખને ઘોષ ગુછીને કોરડી કરી અંગુરી દરાખના કરીયા કાઢી જરા આટો છાંટીને તેમાં ખરમાટવી. એક મોટાં બોલમાં કનડેન્સ મીલક નાખી તેમાં એક પાશર ઇડાં પાણીને બરાબર મેળવી ઇડાં ભાંજીને ખાવા